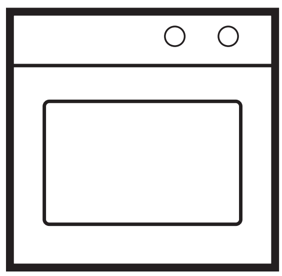
Use and Care Guide
and
Installation Manual



EEB 6800.8

IMPORTANT: Save for the inspector's use.

3172256-000

Küppersbusch
THE FUTURE OF COOKING SINCE 1875

IMPORTANT INSTRUCTION

1) Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2) Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3) Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4) Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
5) User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6) Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
7) Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8) Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
9) Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
10) Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
11) Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
12) Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihren Backofen in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Wenn etwas nicht funktioniert" nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Bedienungsanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

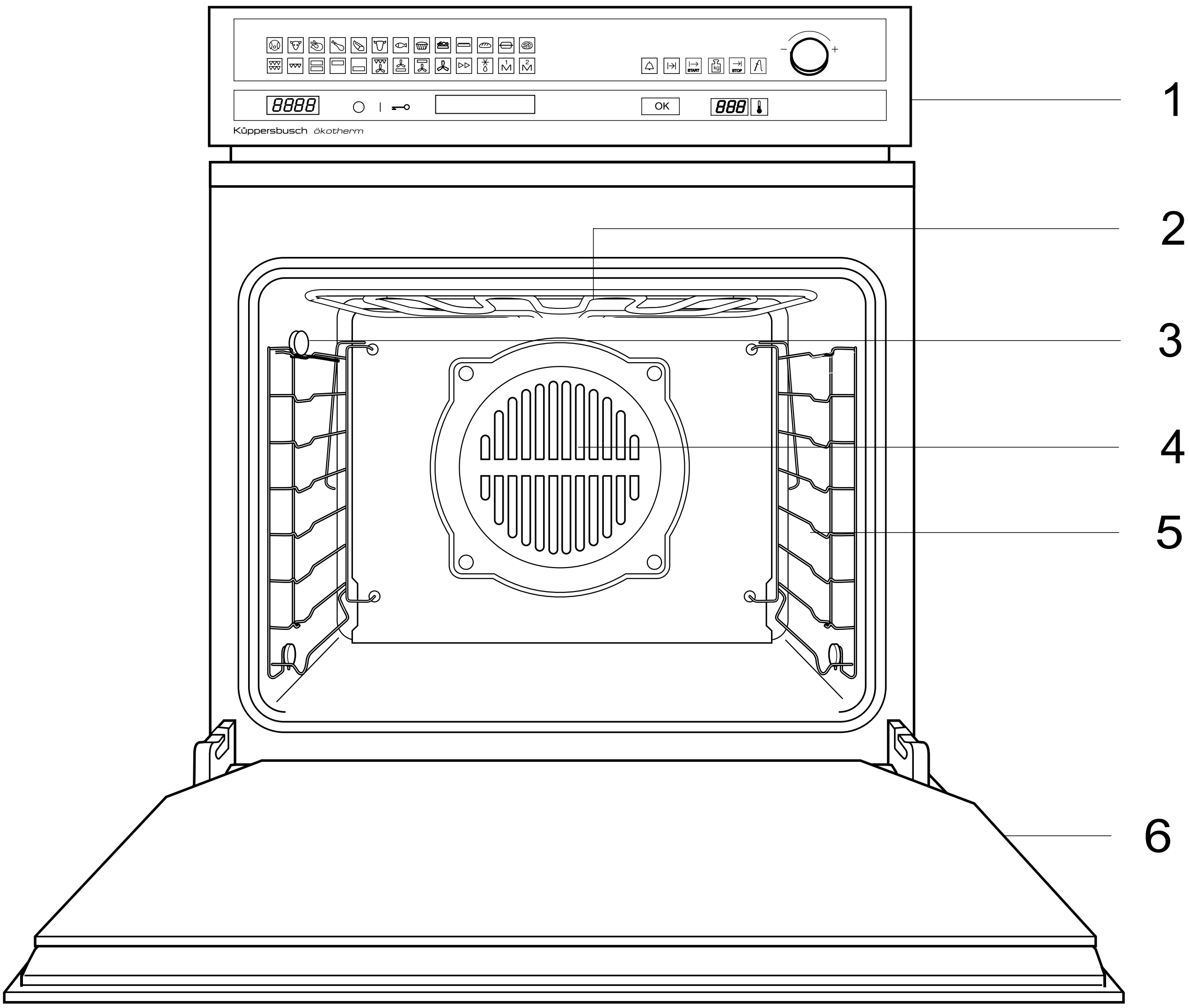
Folgende Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

⚠ Das Warndreieck weist Sie auf Gefahren für Ihre Gesundheit hin oder auf Schäden, die an dem Gerät verursacht werden können.

☞ Hier finden Sie Tips und Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick



1 Bedienblende
Einen Überblick über die Bedienblende finden Sie auf S. 5.

2 Klappgrill (Oberhitze und Grill)

3 Buchse für Bratenthermometer

4 Heißluftventilator

5 Einschubebenen

6 Backofentür

Lieferbares Sonderzubehör:
Pizzastein

Bratrost (Zub. 1118)

Backblech (Zub. 1119)

Fettpfanne (Zub. 1120)

Premium Teleskop-Einzelauszüge

Mitgeliefertes Zubehör:
Bratrost

Backblech (Email)

Fettpfanne

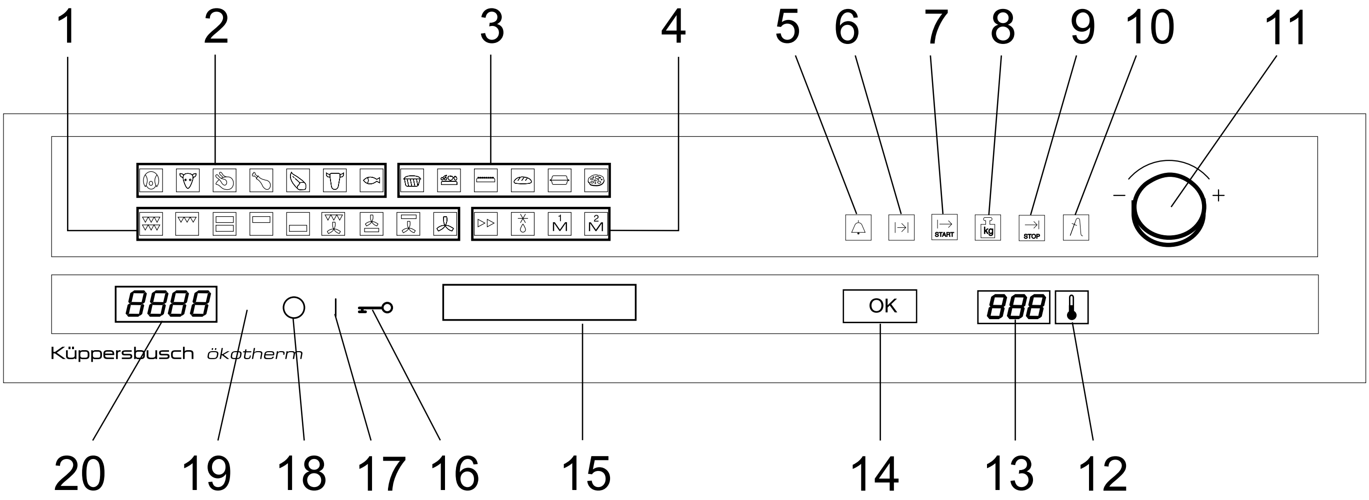
Grillrost mit Heber

Die Bedienblende – Sensortasten und Anzeigen

Alle Funktionen des Backofens werden über die Bedienblende gesteuert.

☞ Alle Symbolfelder sind gleichzeitig auch Sensortasten, die schon auf leichtes Berühren reagieren.

☞ Der Drehknebel ist versenkbar und kann durch leichtes Drücken versenkt oder wieder herausgeholt werden. Er ist nach links und echts drehbar.



1-10		Programme und Funktionen (Symbolfelder/Sensortasten)	sind sowohl Anzeigesymbole als auch Sensortasten zum Anwählen der Programme/Funktionen
1		Tasten Beheizungsprogramme	Anzeige und Sensor für die verschiedenen Beheizungsarten, Übersicht siehe S. 17
2		Tasten Bratprogramme	Grundprogramme zum Braten von Fleisch und Fisch, Übersicht siehe S. 11
3		Tasten Backprogramme	Grundprogramme zum Backen von Kuchen, Brot und Pizza, Übersicht siehe S. 14
4		Tasten Zusatzfunktionen	Zusatzfunktionen, siehe S. 9
5		Taste Kurzzeitwecker	zum Einstellen der Kurzzeit. Siehe S. 18
6		Taste Gardauer	zum Einstellen der Gardauer siehe S. 8
7		Taste Garbeginn	zum Einstellen des Garbeginns zur Kerntemperaturfunktion
8		Taste Gewichtsautomatik	zum Einstellen des Gewichtes zur Gewichtsautomatik siehe S. 9
9		Taste Garende	zum Einstellen der Garende siehe S. 9
10		Taste Kerntemperaturfunktion	zum Einstellen der Kerntemperatur siehe „Bratenthermometer und Kerntemperaturfunktion" auf S. 12
11		Drehknebel	zum Verändern aller änderbaren Werte
12		Abruftaste Ist-Temperatur	zeigt in der Textanzeige kurz die aktuelle Backofen-Temperatur an
13		Anzeige Temperatur	zeigt die eingestellte Backofen-Temperatur an
14	OK	OK-Taste	zum Bestätigen der Eingaben
15		Textanzeige	zeigt Hinweise zum nächsten Schrit, aktuelle Einstellungen und andere Angaben an
16	⊸	Taste Kindersicherung	zum Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung ⊸ siehe S. 18, zum Einstellen der Sonderfunktionen siehe S. 19
17	I	Ein-Taste	schaltet den Backofen ein (in Bereitschaft)
18	○	Aus-Taste	schaltet den Backofen ab.
19		Taste Uhrzeit (nicht sichtbar)	zum Einstellen der Uhrzeit
20		Anzeige Uhrzeit	Uhr- und Zeitanzeige

Sicherheitshinweise

für Anschluß und Funktion

- Nur KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen wurden für den Gebrauch oberhalb eines KÜPPERSBUSCH-Einbaubackofens konstruiert und geprüft. Andere Kochflächen dürfen nicht verwendet werden.
- Netzanschluß, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Gerät nur im eingebauten Zustand betreiben!
- Die Oberfläche des Backofens wird im Betrieb heiß. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten nicht in der Backofentür einklemmen.
- Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Backofens verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, daß für Sie **Lebensgefahr** besteht.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.

Backofen

- Bei Reparaturen muß das Gerät stromlos gemacht werden (Sicherung ausschalten oder Netzstecker ziehen).
- Im Backofen grundsätzlich keine Gegenstände aufbewahren, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr bringen.
- Vorsicht bei Arbeiten im heißen Backofen. Topflappen, Handschuhe oder ähnliches benutzen.
- Vorsicht beim Öffnen des heißen Backofens: Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Backofentür. Beim Öffnen strömt ein Schwall heiße Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Die Backofentür muß gut schließen. Bei Beschädigungen der Scharniere oder bei Bruch des Türglases Gerät sofort außer Betrieb nehmen, bis es vom Fachmann repariert und überprüft ist.
- Eine beschädigte Türdichtung muß ausgetauscht werden. Der Backofen darf mit defekter Türdichtung nicht benutzt werden.
- Backofentür bei Zubereitungen im Backofen immer völlig schließen.
- Von Grill und Oberhitze mindestens 5 cm Abstand halten.

Bratenthermometer

- Nur das Originalbratenthermometer verwenden.
- Kabel des Bratenthermometers nicht in der Backofentür einklemmen.
- Bei Nichtgebrauch aus dem Ofen nehmen.
- Von Grill und Oberhitze mindestens 5 cm Abstand halten.

Vor dem ersten Benutzen

Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

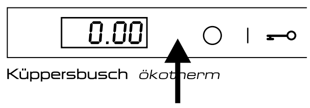
Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

In Deutschland nimmt Ihr Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, die Transportverpackung zurück. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen. Altgeräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät in eine Wertstoffsammelstelle. Altgeräte sind vor dem Entsorgen unbrauchbar zu machen. Damit verhindern Sie Mißbrauch.

Uhrzeit einstellen

Vor der Inbetriebnahme und nach Stromausfällen muß die Uhr eingestellt werden. Sie zeigt in diesen Fällen in der Anzeige „0.00" an.

– Berühren Sie die Fläche rechts neben der Uhrzeit-Anzeige, bis diese blinkt und in der Textanzeige <Uhr stellen> erscheint.



– Stellen Sie mit dem Drehknebel die aktuelle Uhrzeit ein.

– Bestätigen Sie mit OK.

Erstreinigung

– Fremdteile und Verpackung entfernen.

– Vor dem ersten Zubereiten von Speisen ist eine **Reinigung des Gerätes** vorzunehmen.
Innenraum des Backofens, Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.

– **Backofen aufheizen.**
Backofentür schließen.
Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 200 °C 60 Min. aufheizen.
Küche gleichzeitig gut lüften.

Allgemeines zu Ihrem Backofen

Allgemeine Hinweise

⚠ Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf S. 6!

⚠ **Achtung, Überhitzungsgefahr!** Beim Gebrauch Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen oder Töpfe, Pfannen u.ä. darauf stellen! Es würde ein Hitzestau entstehen, der das Email beschädigt.

☞ Während des Backofengebrauchs wird der Backofen heiß. Um das Gehäuse zu kühlen, wird der Kühlventilator zugeschaltet, sobald sich das Gehäuse erwärmt. Der Kühlventilator läuft solange weiter, bis es abgekühlt ist - auch nach dem Ausschalten des Geräts. Die Ventilatorgeräusche sind normale Betriebsgeräusche, es handelt sich nicht um eine Störung.

☞ Wenn Sie ein Gericht mit Alkohol oder Hefe im Backofen zubereiten, kommt es bei den Programmen mit Heißluft-Nutzung zu einem Essiggeruch. Wenn Sie dieser Geruch stört, benutzen Sie bitte ein Programm ohne Ventilatornutzung z.B. Ober-/Unterhitze.

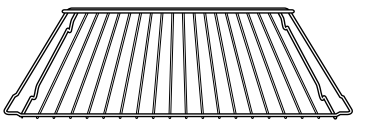
Einschubteile

Backbleche:

- Beim Herausnehmen leicht anheben.
  Nach dem Wiedereinschieben muß die schräge Kante der Bleche zur Backofentür zeigen.
- Fettpfanne und Backblech mit den beiden Löchern nach hinten in den Backofen einschieben.

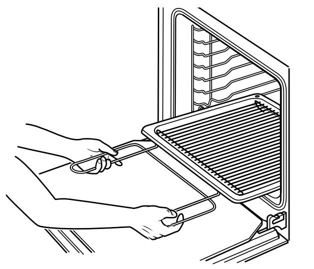
Rost:

- Achten Sie darauf, daß die Querstange der Roste immer nach hinten (von Ihnen weg) zeigt.



Grillrost mit Heber zum Einsetzen in die Fettpfanne

Der Grillrost wird in die Fettpfanne eingesetzt. Mit dem Heber können Sie den Grillrost mit der Fettpfanne zusammen aus dem Backofen nehmen. Es tropft nichts herunter und Sie können bequem servieren.

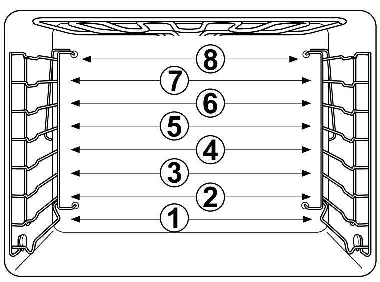


Einschubebenen:

Sie haben 8 Einschubebenen in den Seitengittern. Die Einschubebenen werden von 1 bis 8 von unten nach oben gezählt.

Seitengitter:

Die Einschubebene 1 ist die unterste mögliche Einschubebene.



Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten

Ist der Drehknebel eingedrückt, ist die Beleuchtung ausgeschaltet.

– Drücken Sie den Knebel ein.
  Der Drehknebel kommt hervor und die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.

Um die Backofenbeleuchtung wieder auszuschalten, drücken Sie den Knebel erneut ein.

Die Beleuchtung ist unabhängig vom Betrieb des Backofens. Auch während der Backofenbenutzung kann die Beleuchtung ausgeschaltet werden. Damit sparen Sie Energie und verlängern die Lebensdauer der Halogenlampen.

Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise

☞ Durch eine Sicherheitsschaltung wird verhindert, daß der Backofen unbeabsichtigt eine längere Zeit eingeschaltet ist: Nach der eingestellten maximalen Gardauer bei ununterbrochener Benutzung schaltet er sich ab. Möchten Sie den Backofen länger nutzen, müßen Sie ihn für die restliche Zeit neu einstellen. Wie Sie die maximale Gardauer einstellen können, finden Sie unter „Einstellen der Sonderfunktionen“ auf S. 19.

☞ Nach einigen Minuten Betrieb ist der Drehknebel gegen versehentliches Verstellen gesichert: Er muß erst etwas gedreht werden, bevor er wieder aktiviert ist und Einstellungen verändert werden können.

☞ Bei einigen Programmen schaltet sich der Ventilator während des Programms zu und ab, es ist keine Störung.

Bedeutung der farbigen Symbole

Farbe	bedeutet
grünes Symbol	kann gewählt werden
rotes Symbol	ist aktiv
rot/grünes Symbol	muß jetzt eingestellt werden
orangenes Symbol	ist aktiv, wurde aber verändert

☞ Nicht alle Programme und Funktionen sind miteinander kombinierbar. Nicht kombinierbare Funktionen sind nicht anwählbar, leuchten also auch nicht.

☞ -<...>+ in der Textanzeige bedeutet: Mit dem Drehknebel können Sie einen Wert verändern.

Backofen einschalten

– Berühren Sie den Sensor I .
Die Programmsymbole leuchten grün; der Backofen ist in Bereitschaft und in der Textanzeige erscheint <Programm wählen ok>.

– Wählen Sie ein Programm.

☞ Wenn Sie innerhalb von ca. 10 Sekunden kein Programm gewählt haben, schaltet der Backofen wieder ab.

Bratprogramm wählen

Der Backofen ist eingeschaltet, in der Textanzeige steht <Programm wählen ok>.

– Berühren Sie das Sensorfeld mit dem Symbol des gewünschten Programmes. Dieses Symbol leuchtet rot auf und das Feld „Gewichtsautomatik“ blinkt grün/rot.

– Stellen Sie mit dem Drehknebel das Gewicht des Gargutes ein.
Aus dieser Einstellung ergeben sich Gardauer und Gartemperatur.

– Ändern Sie -wenn gewünscht- die voreingestellte Gardauer und die Gartemperatur.

– Starten Sie nun das Programm durch Berühren von OK.

Backprogramm wählen

Der Backofen ist eingeschaltet, in der Textanzeige steht <Programm wählen ok>.

– Berühren Sie das Sensorfeld mit dem Symbol des gewünschten Programmes. Dieses Symbol leuchtet rot auf.

Nur Backprogramme Brot und Obstkuchen:

– Stellen Sie mit dem Drehknebel das gewünschte Unterprogramm ein und bestätigen Sie die Auswahl durch Berühren von OK.

Nur Backprogramm Brot:

– Stellen Sie mit dem Drehknebel das Gewicht des Gargutes ein.
Aus dieser Einstellung ergeben sich Gardauer und Gartemperatur.

– Ändern Sie -wenn gewünscht- die voreingestellte Gardauer und die Gartemperatur.

– Starten Sie nun das Programm durch Berühren von OK.

Alle anderen Backprogramme:

– Ändern Sie -wenn gewünscht- die voreingestellte Gardauer und die Gartemperatur.

– Starten Sie nun das Programm durch Berühren von OK.

Beheizungsprogramm wählen

Der Backofen ist eingeschaltet, in der Textanzeige erscheint
<Programm wählen ok>.

– **Beheizungsprogramme:**
Berühren Sie das Sensorfeld mit dem Symbol des gewünschten Programmes.

– Ändern Sie -wenn gewünscht- die voreingestellte Gartemperatur.

– Gardauer und Garende sind nicht vorgegeben, können aber eingestellt werden. (Siehe „Gardauer verändern/einstellen“ und „Garende einstellen“).

– Starten Sie nun das Programm durch Berühren von OK.

Gartemperatur verändern

Bei allen Programmen ist eine Gartemperatur voreingestellt, die Ihnen in der Temperaturanzeige angezeigt wird.
Bei den Back- und Bratprogrammen können Sie die Gartemperatur nur in einem vorgegebenen Bereich verändern. Bei den Beheizungsprogrammen ist die Temperatur im Bereich 0 °C (keine Temperatureinstellung) bis 290 °C frei wählbar.

– Ändern der Gartemperatur: Drehknebel drehen.

Gardauer verändern/einstellen

Die Gardauer ist bei den Back- und Bratprogrammen bereits voreingestellt, kann aber verändert werden. Bei den Beheizungsprogrammen ist keine Gardauer voreingestellt.

– Berühren Sie den Sensor ⇥: In der Textanzeige erscheint z.B.
<Gardauer ok> .

– Ändern Sie diese Zeit durch Drehen des Drehknebels auf die gewünschte Gardauer ab.

– Bestätigen Sie mit OK.

Garende einstellen

Das Garende ist der Zeitpunkt, an dem der Backofen abgeschaltet wird.

☞ Sie können Gardauer und Garende kombinieren. Siehe „Automatisches Ein- und Abschalten“.

– Berühren Sie den Sensor : In der Textanzeige erscheint <Garende einstellen ok> oder bei bereits gewählter Gardauer z.B. <Garende 13.24>.
– Ändern Sie diese Zeit durch Drehen des Drehknebels auf die gewünschte Gardauer ab.
– Bestätigen Sie die Änderung mit OK.

Automatisches Ein- und Abschalten

Wenn Sie den Backofen zeitverzögert nutzen möchten, können Sie Gardauer und Garende kombinieren. Der Garbeginn, zu dem der Backofen selbsttätig einschaltet, ergibt sich aus beiden Einstellungen und kann nicht eingestellt werden.

Beispiel:
Es ist 8.00 und Sie möchten um 13.00 einen Braten aus dem Backofen nehmen, der 90 Min. braten muß.

– Stellen Sie die Gardauer von 0.00 auf 1.30 ein.
– Verstellen Sie anschließend das Garende von 9.30 auf 13.00.
– Bestätigen Sie diese Eingaben mit OK .
  Der Backofen schaltet sich um 11.30 ein und um 13.00 ab.

Gewichtsautomatik / Gewicht ändern

Bei den Bratprogrammen und dem Backprogramm „Brot“ werden Gardauer und Gartemperatur abhängig von dem Gewicht gewählt: In der Textanzeige werden Sie aufgefordert, das Gewicht des Gargutes einzustellen.
Stellen Sie bei diesen Programmen direkt nach der Programmwahl zuerst das Gewicht ein!

Backofen ausschalten

– Berühren Sie die Taste ○.
  Der Backofen ist ausgeschaltet.

☞ Wenn Sie während eines laufenden Programmes den Backofen versehentlich ausgeschaltet haben, können Sie das abgebrochene Programm fortsetzen.

Abgebrochenes Programm fortsetzen

Haben Sie den Backofen versehentlich abgeschaltet und dadurch ein laufendes Programm abgebrochen?

– Schalten Sie den Backofen wieder ein. In der Textanzeige werden Sie gefragt: <Weitergaren nach Unterbrechung ?>
– Bestätigen Sie dies durch Berühren von OK.

Ist-Temperatur des Backofens einblenden

– Berühren Sie die Taste 🌡: in der Textanzeige wird Ihnen für kurze Zeit die aktuelle Backofentemperatur angezeigt.

Zusatzfunktionen

Schnellaufheizen

Mit dieser Funktion heizt der Backofen mit höherer Leistung auf die eingestellte Temperatur auf.

☞ Bei vielen Beheizungsprogrammen können Sie die Funktion „Schnellaufheizen“ zuschalten. (Siehe „Bedienung des Backofens“ auf S. 8.)

– Wählen Sie ein Beheizungsprogramm und berühren Sie anschließend den Sensor „Schnellaufheizen“ . Beide Sensorfelder leuchten rot.
– Stellen Sie wie gewohnt alle Werte ein und bestätigen Sie die Eingabe mit OK.

☞ Ist das Aufheizen beendet, ist das Symbol „Schnellaufheizen“ leuchten nicht mehr rot.

Memory-Funktion M1 / M2

Der Backofen besitzt eine Memory-Funktion, mit der Sie **zwei selbst zusammengestellte Programme als Zusatzprogramme** speichern können.

Speichern eines Zusatzprogrammes:

– Wählen Sie ein Back-, Brat- oder Beheizungsprogramm aus.
– Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit dazu ein.
– Wählen Sie eventuell die Funktion „Schnellaufheizen“ .
– **Halten Sie** nun den Memory-Sensor M1 oder M2 **gedrückt**, bis in der Textanzeige die Meldung <Programm gespeichert> erscheint.
  Das gewählte Programm ist jetzt unter M1 oder M2 gespeichert und kann wie jedes andere Back-, Brat- oder Beheizungsprogramm genutzt werden.

Abrufen eines Zusatzprogrammes:

– Drücken Sie den Sensor M1 oder M2 und bestätigen Sie durch Berühren von OK. Das Programm startet.
  Die eingestellten Werte können geändert werden, ohne daß diese Änderungen gespeichert werden.

Braten

☞ **Wir empfehlen Ihnen das Bratenthermometer zu verwenden. Da die Gardauer durch das Bratenthermometer ermittelt wird**, ist sie optimal auf den Braten abgestimmt. **Sie kann nicht eingestellt werden.** Bitte lesen Sie dazu S. 12.

Programm wählen:

1. **Bratprogramm einstellen.**
   Die Gartemperatur wird aus dem Gewicht des Bratens ermittelt, beim Garen ohne Bratenthermometer auch die Gardauer. Beide Werte sind voreingestellt, können aber nach Wunsch geändert werden. (siehe S. 9)
   Wenn Sie das Bratenthermometer verwenden, müssen Sie zunächst das Gewicht einstellen. (siehe S. 12)

oder

2. **Beheizungsprogramm wählen.**
   Jedes Beheizungsprogramm wird mit einer voreingestellten Temperatur eingeschaltet. Diese Temperatur kann verändert werden.
   Gardauer und Garende können eingestellt werden (siehe S. 9), beim Braten mit dem Bratenthermometer Garbeginn und Kerntemperatur. (siehe. S. 12).

Wenden des Bratens

Bei den **Beheizungsprogrammen** sollten Sie nach ca. 2/3 der Zeit den Braten einmal wenden, damit er gleichmäßiger bräunt.
Bei Heißluft ⚶ ist ein Wenden nicht notwendig.

Bei den **Bratprogrammen** fordert Sie nach ca. 70 % der Zeit ein **Signal** auf, den Braten zu wenden.

Braten auf dem Rost

☞ Benutzen Sie Fettpfanne und Rost.

■ Große Braten können Sie direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne garen (z. B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen oder Haxen).

■ Wir empfehlen Ihnen, Fisch in aufrechter Position (als würde er schwimmen) in der Fettpfanne zu garen. So muß er nicht gewendet werden: Er zerbricht nicht so leicht und gart gleichmäßiger. Wenn der Fisch nicht den nötigen Halt hat, kann er beispielsweise in ein Gemüsebett gesetzt oder über eine Tasse gestülpt werden: Stellen Sie die Tasse mit der Öffnung nach unten in die Fettpfanne und stülpen Sie den Fisch mit der Bauchöffnung darüber.

Braten im Topf

■ Magere Fleischsorten sollten Sie im Bratentopf mit geschlossenem Deckel braten (z. B. Kalbsbraten und Sauerbraten, Rinderschmorbraten oder tiefgefrorenes Fleisch). Das Fleisch bleibt so saftiger.

■ Sie können jeden Topf (Stahl, emailliert, Gußeisen oder Glas) verwenden, der keine Holz- oder Kunststoffgriffe hat und hitzefest ist.

■ Wird ein Römertopf benutzt, sind die Angaben des Herstellers zu beachten.

Wir empfehlen Ihnen folgenden Ablauf:

– Topf mit Wasser ausspülen oder etwas Fett hineingeben.
– Vorbereiteten Braten auf der Kochfläche anbraten, würzen, in den Topf geben. Deckel auflegen und in den Backofen stellen.

Wählen Sie das entsprechenden Bratprogramm oder das Beheizungsprogramm Intensiv-Heißluft ⚶ bei 180-200 °C.

Braten mit den Beheizungsprogrammen

☞ Beim Garen mit dem Bratenthermometer wird die Gardauer automatisch ermittelt, die folgenden Hinweise müssen nicht beachtet werden.

☞ Die Programme und Angaben in den Tabellen sind – wenn nicht anders angegeben – auf einen nicht vorgeheizten Backofen abgestimmt!

■ Die Bratdauer ist abhängig von Fleischart, Qualität und Fleischhöhe.
Zum Messen das Fleisch leicht anheben, da es unter seinem Eigengewicht einfällt. Angaben dazu finden Sie in Tabelle „Braten mit den Beheizungsprogrammen“ auf S. 11.

■ Die Bratdauer für Fleisch mit Fettschicht kann sich bis auf das Doppelte erhöhen.

■ Wenn Sie im Backofen mehrere kleine Fleischstücke oder kleine Geflügel braten, verlängert sich die Garzeit pro Stück um ca. 10 Min. Die Bratzeit für ein Hähnchen beträgt z. B. ca. 60 Min., für 2 Hähnchen sind es 65 bis 75 Minuten.

Einschubebenen (von unten gezählt!):

Als Faustregel gilt: Je größer der Braten, desto niedriger muß der Rost eingeschoben werden.

Bei großen Braten gilt:

Bratgrillen ⚶	Fettpfanne: Einschubebene 1, Rost: Einschubebene 2
Intensiv-Heißluft ⚶	Fettpfanne: Einschubebene 1, Rost: Einschubebene 2
Heißluft ⚶	Fettpfanne: Einschubebene 2, Rost: Einschubebene 3
Ober-/Unterhitze ⚶	Fettpfanne: Einschubebene 2, Rost: Einschubebene 3

Hinweise zu den Bratprogrammen

☞ Die Programme und Angaben in den Tabellen sind – wenn nicht anders angegeben – auf einen nicht vorgeheizten Backofen abgestimmt!

☞ Die Bratprogramme werden automatisch auf das Gewicht des Gargutes abgestimmt, daher ist es wichtig, daß Sie **direkt nach der Programmwahl das Gewicht einstellen**, bevor Sie gegebenenfalls Gardauer, Gartemperatur oder Kerntemperatur verändern (Siehe Seite 8)!

Wenn Sie die Bratprogramme ohne Bratenthermometer verwenden:

Die Bratprogramme sind auf ein Stück Fleisch oder Fisch mit einer Dicke bis max. 7 cm ohne Fettschicht abgestimmt. Wählen Sie die Gewichtsautomatik nach dem Gewicht und **passen Sie - wenn notwendig - die Bratprogramme an**:

■ Bei mehreren Stücken verlängert sich die Gardauer.

■ Bei einem Gargut mit mehr als 7 cm Dicke und einem Gewicht **unter 3 kg** verlängert sich die Gardauer pro cm mehr um ca. 10 Minuten gegenüber dem voreingestellten Wert.

■ Bei Gargut **mit mehr als 3 kg** entspricht die Gardauer dem vorgegebenen Wert, da Unterschiede durch die voreingestelle lange Gardauer ausgeglichen werden.

Bratprogramme im Überblick

Funktions-tastel	Bezeichnung	Voreingestellte Temperatur	Voreingestell-te Gardauer	Gewichts-automatik	Bratenther-mometer	Einschub ebene	Anwendungen
	Schweinebraten	je nach Gewicht		0,5 - 10 kg	empfohlen	3-2	Schwein, Wildschwein, Wild, Spanferkel
	Kalbsbraten	je nach Gewicht		0,5 - 6 kg	empfohlen	3-2	Kalb, Schinkenbraten, Kasseler, gefüllte Braten, Wildrücken, Hackbraten
	ganzes Geflügel*	je nach Gewicht		0,5 - 10 kg	empfohlen	3-2	Geflügel im Ganzen, z.B. Hähnchen, Ente, Gans,Pute
	Geflügelkeulen	je nach Gewicht		0,5 - 2 kg	nicht möglich	3-2	Stücke von Geflügel, z.B. Hähnchenkeulen
	Filet	je nach Gewicht		0,5 - 4 kg	empfohlen	4-3	Filet von z.B. Wild, Kalb, Schwein, Rind, Roastbeef
	Rinderbraten	je nach Gewicht		0,5 - 5 kg	empfohlen	3-2	Rind, Lamm, Kalbshaxe
	Fisch	je nach Gewicht		0,5 - 5 kg	empfohlen	3-2	Fisch im Ganzen

* Diese Programme haben Unterprogramme

Wählen Sie für kleine Stücke die höhere Einschubebene.

Wählen Sie für große Stücke die niedrige Einschubebene.

Richtwerte Braten mit Beheizungsprogrammen

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten **sind hervorgehoben**

Fleischart	**Empfohlenes Bratprogramm**	**Heißluft**	**Ober-/ Unterhitze**	**Bratgrillen**	**Intensiv-Heißluft**	**Bratdauer**
		Temperatur in °C				**je cm Fleischhöhe in min.**
Rinderbraten		160	**170-190**	160	160	18
Roastbeef		180	200-220	**180**	180-200	8-10
Filet		180	200-220	**180**	180-200	8
Kalbfleisch		**160**	170-190	160	160-180	12
Schweinebraten		**160**	170-190	160	160-180	12-15
Kasseler		**160**	170-190	160	160	8
Schweineschulter		**160**	170-190	160	160-180	12-15
Schweinebraten mit Schwarte		160	170-190	**160**	160-180	12-15
Wild		**160**	170-190	160		15
Wildschwein		**160**	170-190	160		15
Filet vom Wild		180	180-200	**180**	180-200	8-10
Hammelfleisch		**150-160**	**170-190**	160		15
Ente		160	170-190	160	**160-180**	12
Gans		160	170-190	160	**160-180**	12
Hähnchen*		160	180-200	160	**160-180**	8*
Pute		**160**	180-190	160	160-180	12
Fisch		**160**	200-220			8

* ganzes Hähnchen 45-60 Minuten

* ganzes Hähnchen 45-60 Minuten

Bratenthermometer und Kerntemperaturfunktion

Das Bratenthermometer mißt die Temperatur im Inneren des Gargutes. Wenn die Kerntemperatur einen bestimmten Wert erreicht hat, ist der Braten genau richtig: Nicht zu trocken oder zu blutig, sondern „auf den Punkt“ gegart.

☞ Die Gardauer hängt davon ab, wie lange es dauert, bis die Temperatur im Innern die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat - sie ist also nicht einstellbar. Je nach Größe und Art des Fleisches, Gartemperatur und Programm kann es unterschiedlich lange dauern.

☞ Das Bratenthermometer kann mit fast allen Brat- und Beheizungsprogrammen verwendet werden. Nicht kombinierbare Programme und Funktionen sind nicht anwählbar, leuchten also auch nicht.

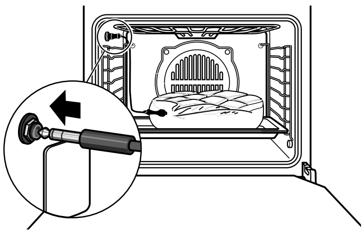
Korrektes Einstechen des Bratenthermometers

- Stechen Sie die Spitze des Bratenthermometers waagerecht von der Seite bis in die Mitte des Gargutes.
- Stechen Sie das Bratenthermometer immer bis zum Griff ein.
- Die Spitze darf sich nicht in der Nähe von Fett oder Knochen befinden oder in einem Hohlraum (z.B. bei Geflügel) stecken.
- Achten Sie auch bei Geflügel darauf, das Bratenthermometer so einzustechen, daß es keine Knochen berührt.

Bratenthermometer verwenden

– Legen Sie den vorbereiteten Braten mit eingestochenem Bratenthermometer in den Backofen.

– Stecken Sie den Stecker des Bratenthermometers in die Aufnahmebuchse oben links in der Backofen-Seitenwand ein.
In der Textanzeige lesen Sie <Bratenthermometer gesteckt>



– Schließen Sie die Backofentür.

Kerntemperaturfunktion einstellen

☞ Das Bratenthermometer muß bereits in der Buchse eingesteckt sein!

– Schalten Sie den Backofen ein. In der Textanzeige steht:
<Programm wählen ok>

– Wählen Sie eines der grün leuchtenden Programme durch Berühren des Sensors aus.

– **Nur bei Bratprogrammen:** Stellen Sie das Gewicht des Bratens durch Drehen des Drehknebels ein.

– **Alle Programme:** Berühren Sie den Sensor „Kerntemperaturfunktion“, in der Textanzeige wird Ihnen der voreingestellte Wert angezeigt.

– Ändern Sie - wenn notwendig - die voreingestellte Kerntemperatur durch Drehen des Drehknebels ab.

– Bestätigen Sie durch Berühren von OK.
Das Programm startet. In der Textanzeige wird Ihnen in der oberen Zeile die aktuell gemessene Kerntemperatur, in der unteren Zeile die eingestellte Kerntemperatur angezeigt.

☞ Nach ca. 70 % der Zeit ertönt ein Signal mit der Aufforderung <Bitte Gargut wenden> in der Textanzeige.
Wenden Sie den Braten. Nach dem Schließen der Tür läuft das Programm weiter.

Wenn die eingestellte Kerntemperatur im Inneren des Bratens erreicht ist, schaltet der Backofen ab und es ertönt ein Signal.

Verzögerten Garbeginn einstellen

Da keine feste Gardauer vorgegeben ist, ist es auch nicht möglich, ein Garende anzugeben. Um den Backofen zu einem späteren Zeitpunkt zu starten, kann ein Garbeginn eingestellt werden.

– Berühren Sie nach dem Einstellen der Kerntemperaturfunktion (siehe oben) den Sensor „Garbeginn“ START. In der Textanzeige wird Ihnen <Start in 0h 0Min.> angezeigt. In der Uhrzeitanzeige wird Ihnen gleichzeitig die eingestellte Startzeit angezeigt.

– Ändern Sie mit dem Drehknebel den Garbeginn ab und bestätigen Sie durch Berühren von OK.

Richtwerte Kerntemperaturen

Gericht	Kerntemperatur in °C
Rindfleisch	
Roastbeef/Rinderfilet blutig	40-45
Roastbeef/Rinderfilet rosa	50-55
Roastbeef/Rinderfilet durchgebraten	60-65
Rinderbraten	80-85
Schweinefleisch	
Schweinelende	65-70
Schweinebraten/Schinken	80-85
Nacken, Haxe	80-85
Kotelettstück, Rücken	75-80
Kotelett ohne Knochen	70
Kasseler	65-70
Hackbraten	70-75
Kalbfleisch	
Kalbsbraten	70-75
Kalbsnierenbraten	75-80
Kalbshaxe	80-85
Wild	
Wildfleisch	75-80
Wildrücken	60-70
Wildfilet blutig	40-45
Wildfilet rosa	50-55
Wildfilet durchgebraten	60-65
Lamm	80-85
Gefüllte Braten	70-75
Geflügel	85-90
Fisch	70-80

Niedertemperatur-Garen

Beim Garen mit Niedertemperatur wird das Fleisch durch das langsame Garen besonders zart. Das Fleisch kann über längere Zeit verzehrbereit gehalten werden, ohne dass es austrocknet.

☞ Es eignen sich alle zarten Fleischstücke von Rind, Kalb, Schwein und Lamm. Ebenso Brustteile von Hähnchen, Pute, Ente und Gans (ohne Knochen).

☞ Weniger geeignet sind Wild- und Pferdefleisch, da durch das Nachgaren ein sehr ausgeprägtes Aroma entsteht.

– Entfernen Sie vor der Zubereitung Fett und Haut. (Außnahme: Entenbrust)

– Braten Sie das Fleisch in Pfanne oder Topf zunächst von beiden Seiten scharf an. (auch an den Enden)

☞ Als Faustregel gilt - je länger das Fleisch angebraten wird, desto kürzer ist die Nachgarzeit. Braten Sie höhere Fleischstücke länger an, als flache Fleischstücke. Die Länge des Fleischstückes hat keine Auswirkungen auf die Anbratzeit.

Beheizungsprogramm/Gartemperatur einstellen

– Heizen Sie den Backofen **mit** dem Rost und dem Bratgeschirr ca. 20 Minuten auf, damit der gesamte Backofeninnenraum eine gleichmäßige Temperatur erreicht.

– Wählen Sie das Beheizungsprogramm „Heißluft“. Alternativ können Sie „Ober-/ Unterhitze“ auswählen.

– Stellen Sie Gartemperatur und Garzeit gemäß Tabelle ein.

☞ Als Faustregel gilt: hohe Fleischstücke bei 80 °C, flachere Fleischstücke bei 70 °C.

– Decken Sie das Fleisch, auch kleinere Stücke, während des Garens nicht ab.

☞ Verwenden Sie kein Bratenthermometer, da die Angaben des Bratenthermometers in diesem Fall nicht zuverlässig sind. Der Fleischsaft bleibt bei langsamen Garen nicht im Kern, sondern verteilt sich gleichmäßig im Fleisch.

– Nach dem Garen können Sie das Fleisch sofort aufschneiden, es muss nicht Ruhen wie beim konventionellen Garen.

☞ Sie können das Fleisch bei 60 °C im Backofen warm halten. Hohe Fleischstücke ca. 1-2 Stunden, flache Fleischstücke ca. 30-40 Minuten.

Richtwerte Niedertemperatur Garen

Fleischart	Gewicht	Anbraten Min.	Garen Min.	Temperatur
Schwein				
Filet	400-600 g	5	60-90	80
Sauenfilet	800-1000 g	7	90-105	80
Nuss	1000-1500 g	10-12	230-250	80
Karbonade	800-1000 g	8-10	120-140	80
Karree	1000-1500	10-12	120-150	80
Rind				
Filet	700-1200 g	5-9	100-140	80
Entrecote (Hochrippe)	1500-1800 g	10-12	150-180	80
Roastbeef	700-1800 g	10-12	180-120	70
Blume, Kugel	1500-2000 g	10-12	200-230	80
Steakhüfte	1500-1800 g	10-15	150-200	80
Kalb				
Filet	500-800 g	5-6	90-110	80
Kalbsrücken (Kotlettstück)	1000-1500 g	8-10	110-120	80
Nuss, Kugel	1500-1800 g	10-12	140-160	80
Lamm				
Rückenfilet	400-600 g	3-5	60-80	70
Lammkeule (entbeint)	2000-2500 g	10-12	200-250	70
Geflügel				
Pouladen-brust	400-600 g	3-4	50-60	70
Entenbrust	400-600 g	4-5	70-80	70

Backen

Programm wählen:

1. **Backprogramm einstellen.**
   Backtemperatur und -dauer sind voreingestellt, können aber nach Wunsch geändert werden.

oder

2. **Beheizungsprogramm wählen.**
   Jedes Beheizungsprogramm wird mit einer voreingestellten Temperatur eingeschaltet. Diese Temperatur kann verändert werden.
   Eine Gardauer kann zusätzlich eingestellt werden, ebenso ein Garende. (s. Seite 8).

Backprogramme im Überblick

☞ Alle Backprogramme sind zum Backen auf einer Ebene geeignet. Möchten Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, verwenden Sie bitte das Beheizungsprogramm Heißluft.

Schaltsymbol	Bezeichnung	Voreingestellte Temperatur (wählbarer Bereich)	Voreingestellte Gardauer	Gewichtsautomatik	Einschubebene(n)	Vorheizen	Anwendungen
	Napfkuchen	160 °C (140-170 °C)	70 min.	keine	2	keine Vorheizzeit	Kuchen in der Form, z.B. Rührteig, Hefeteig, Käsekuchen, auch höheres Gebäck wie Stollen
	Obstblechkuchen*			keine			Blechkuchen aus Rührteig, Hefeteig, Mürbeteig
	Obstblechkuchen 1	170 °C (150-180°C)	50 min.	keine	3	keine Vorheizzeit	mit sehr feuchtem Obstbelag
	Obstblechkuchen 2	170 °C (150-180°C)	35 min.	keine	3	keine Vorheizzeit	mit etwas feuchtem oder normalem Obstbelag
	Blechkuchen trocken	170 °C (150-180°C)		keine	3	keine Vorheizzeit	Blechkuchen aus Rührteig, Hefeteig, Mürbeteig ohne Obstbelag
	Brot*						
	Weißbrot	180 °C (160-190 °C)	je nach Gewicht	0,5 - 2 kg	3	mit Vorheizzeit	
	Graubrot	180 °C (160-190 °C)	je nach Gewicht	1 - 4 kg	2	mit Vorheizzeit	
	Vollkornbrot	180 °C (160-190 °C)	je nach Gewicht	1 - 3 kg	2	keine Vorheizzeit	
	Auflauf	180 °C (160-190 °C)	60 min.	keine	3	keine Vorheizzeit	Gratins und Aufläufe aus rohen Gemüse, Kartoffeln, Nudeln
	Pizza	250 °C (200-260 °C)	12 min.	keine	1	mit Vorheizzeit	Pizza aus Hefeteig oder Quark-Öl-Teig auf dem Backblech

* Diese Programme haben Unterprogramme: Wählen Sie eines mit dem Drehknebel aus.

Hinweise zu den voreingestellten Werten:

Die Backprogramme sind für Gebäck von 500 g Mehl oder 1 kg rohen Kartoffeln oder rohes Gemüse ausgelegt.

- Verwenden Sie größere Mengen, sollten Sie die Temperatur etwas verringern und die Gardauer verlängern (etwa 10 Min. pro kg);
- Bei kleineren Mengen sollten Sie bei höherer Temperatur etwas kürzer garen.

☞ Hinweise zu den Einschubebenen finden Sie in der Tabelle auf S. 16!

Heißluft

☞ Kein Vorheizen notwendig - Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich.

Einschubhöhen:

Ein Blech:	3. Einschubebene von unten
Zwei Bleche:	3. und 6. Einschubebene von unten
Drei Bleche:	3., 6. und 8. Einschubebene von unten
Vier Bleche:	1., 4., 6. und 8. Einschubebene von unten

- Beim Backen von mehreren Plattenkuchen oder Formkuchen kann sich die Backzeit pro Blech um ca. 5 bis 10 Minuten verlängern.
- Entnehmen Sie die Bleche einzeln je nach Bräunungsgrad.
- Backen Sie mit Heißluft bei 160 °C, wenn in Ihrem Rezept keine Angaben für Heißluft gemacht werden.
- **Wichtig:** Bei Kuchen mit feuchtem Obstbelag ist die Feuchtigkeitsentwicklung besonders hoch. Es sollten maximal zwei Kuchen gleichzeitig gebacken werden.

Ober-/Unterhitze

☞ Backen auf einer Ebene

- Vorheizen:
  Benutzen Sie die Funktion „Schnellaufheizen“ und warten Sie bis dieses Symbol nicht mehr rot leuchtet.
- Backformen aus Schwarzblech und Aluminium sind besonders gut geeignet.

Intensiv-Heißluft

☞ Kein Vorheizen - Backen auf einer Ebene

- Nur für Blechkuchen mit trockenem Belag wie z. B. Streuselkuchen

Pizza-Stufe

☞ Backen auf einer Ebene

- für feuchte Kuchen
- für Pizza: Vorheizen
- für Brot: Vorheizen

Pizza backen

☞ Wählen Sie das Backprogramm „Pizza“ oder das Beheizungsprogramm „Pizzastufe“.

– Wenn Sie einen Pizzastein (Sonderzubehör) verwenden, bekommt die Pizza einen besonders krossen Boden. Vorheizzeit: mindestens 30 Min.!
  Beachten Sie die beim Pizzastein beiliegende Anleitung.

Grundrezept Pizza

250 g Mehl, 20 g Hefe, 1/2 Tel. Zucker, 1/8 l lauwarmes Wasser, 3 EL Olivenöl, Salz.

Pizza backen auf dem Backblech

– Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen.
– Den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. 30 Min.).
– Danach den Teig nochmals einige Minuten kneten und weitere 15 Minuten gehen lassen.
– Backprogramm „Pizza“ starten, der Backofen heizt vor.
– Backblech einfetten.
  Wenn Sie kleine runde Pizzen backen, das Backblech bereits jetzt in den Ofen schieben und mit vorheizen.
– Den Teig ausrollen, auf ein Backblech legen, einen Rand formen.
– Beliebig und schnell belegen, damit der Teig nicht feucht wird.
– **Kleine Pizzen:** Belegten Teig auf das vorgeheizte Backblech geben.
– Nach dem Ertönen des Signals Backblech in die Einschubebene 1 einschieben.
– Nach dem Schließen der Tür startet das Programm mit der Backzeit von 12 Minuten.

Pizza backen auf dem Pizzastein

– Den Pizzateig wie oben vorbereiten.
– Den Pizzastein auf den Rost legen und in die Einschubebene 1 einschieben.
– Backofen mit dem Beheizungsprogramm Pizzastufe bei 250 °C ca. 30 Min. vorheizen.
– Den Teig auf den bemehlten Heber legen und schnell belegen, damit er nicht feucht wird. Die belegte Pizza darf nicht zu lange auf dem Heber liegen, da sonst der Teig nicht mehr rutscht.
– Wenn das Vorheizen beendet ist, die Pizza vom Heber auf den heißen Pizzastein schieben.
– Mit den aktuellen Einstellungen 8-12 Min. backen.

Hinweise zur Tabelle: „Richtwerte Backen“

In der Tabelle auf S. 16 finden Sie für eine Auswahl an Gebäck die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einschubebenen.

- Für Temperaturen sind meistens Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teigs, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf eine höhere Temperatur zu wählen, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert.
- Wenn Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben finden, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backguts können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorganges aus.

Die Werte der bevorzugt anzuwendenden Betriebsarten **sind hervorgehoben**. Beachten Sie bitte die Hinweise zu dieser Tabelle auf S. 15!!

Gebäck	empfohlenes Backprogramm		Heißluft		Ober-/Unterhitze		Intensiv-Heißluft Pizzastufe		Backdauer
	Einschub	Programm	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	Einschub	Temperatur in °C	in Minuten
Rührteig									
Napfkuchen	2		2	**150-160**	2	170-180			50-65
Kastenkuchen	2		2	**150-160**	2	170-190			50-70
Sandkuchen	2		2	**150-160**	1	160-180			60-70
Torten	2		2	**150-160**	1	170-180			40-60
Tortenböden			3	**170-180**	2	180-200			20-30
Feine Obsttorten	3		3	150-160	2	170-180	2	**150-160**	45-60
Kleingebäck			3	150	3	**170-180**			15-30
Blechkuchen:									
Belag trocken	3		3	150-160	3	180-190	3	**150-160**	20-35
Belag feucht	3		3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	35-50
Knetteig									
Tortenböden			3	170-180	2	**180-200**			25-35
Käsekuchen			2	140-150	2	160-170	2	**140-150**	70-90
Kleingebäck			3	140-150	3	**180-190**			15-35
Blechkuchen:									
Belag trocken	2		3	150-160	4	180-190	3	**150-160**	25-35
Belag feucht	2		3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Hefeteig									
Napfkuchen	2		2	**150-160**	1	175-180			40-65
Hefekranz	2		2	**150-160**	2	175-180			40-50
Stollen (vorheizen)	2		2	**150-160**	2	175-180			50-70
Kleingebäck			3	**140-150**	3	180-200			15-30
Blechkuchen:									
Belag trocken	3		3	150-160	4	175-180	3	**150-160**	30-40
Belag feucht	3		3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Bisquitteig									
Torten			3	150-160	3	**175-180**			30-40
Rollen			3	170-180	3	**180-200**			12-25
Eiweißgebäck									
Baiser			3	**80-90**	3	100-120			80-120
Zimtsterne			3	**100-120**	3	120-140			20-40
Makronen			3	**100-120**	3	120-140			20-50
Andere Teigarten									
Blätterteig			3	**170-180**	3	190-210			15-30
Hefeblätterteig			3	**170-180**	3	190-210			30-40
Quarkblätterteig			3	**160-180**	3	180-200			30-40
Brandteig			3	**170-180**	3	190-210			30-40
Quark-Ölteig			3	**150-160**	3	170-180			30-40
Honigkuchen			3	**140-150**	3	170-180			20-35
Brot und Pizza									
Sauerteig- und Hefebrot (vorheizen: 230 °C, vorbacken: 10 Min. 230 °C)	2				2	**180**	2	160	50-80
Hefebrot/Weißbrot, vorheizen	2		2	**180**	2	200	2	180	30-60
Laugenbrötchen/-brezeln (vorheizen: 230 °C)			3	**200**	3	220			15-20
Pizza (vorheizen: 250 °C)	1						1	**250**	8-12

Grillen

Grillen Sie nur mit geschlossener Backofentür!

☞ Für kleine Mengen Grillgut: Beheizungsprogramm ▭ oder
für große Mengen Grillgut: Beheizungsprogramm ▭ einstellen.

☞ Die voreingestellte Temperatur ist ideal für kleinere und mittlere Grillstükke. Bei größeren Braten ist es besser, wenn Sie eine Temperatur zwischen 200 und 250 °C wählen, damit der Braten nicht verbrennt.

– Beheizungsprogramm ▭ oder ▭ wählen.
– Backofen 5 Min. vorheizen.
– Grillgut auf den Bratrost legen.
– Fettpfanne in die 1. oder 2. Einschubebene von unten, Bratrost in die Einschubebene laut Tabelle einschieben.
– Backofentür schließen.

Richtwerte Grillen

Fleischart	Einschub	Grill		Großflächengrill	
		1. Seite	2. Seite	1. Seite	2. Seite
		in Minuten			
Schweinekotelett	7	10-12	8-10	14-15	8-10
Bauchfleisch	6	12-15	8-10	16-18	10-12
Schweinefilet	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Leberscheiben	7	5-6	4-5	8-10	5-6
Bratwürste	6	8-10	6-8	12-15	10-12
Bratwurstschnecken	6	10-12	8-10	10-14	9-11
Schaschlik	5	9-11	7-8	15-20	10-12
Rinderfilet, blutig	7	6-7	5-6	8-10	6-7
Rinderfilet, medium	7	7-9	6-7	9-11	6-9
Kalbssteak	6	8-10	7-8	10-12	8-9
Lammkotelett	6	7-8	6-7	9-11	6-9
Hähnchenschenkel	4	15-18	10-12	17-20	11-14
Halbe Hähnchen	4	18-20	10-12	22-24	12-15
Fischfilet	7	6-7	4-5	10-12	7-8
Forellen	5	5-7	4-6	8-11	7-10
Toastbrot	6	2-3	2-3	4-6	3-4
Toast mit Belag	5	6-8		10-12	

Auftauen und Gären ▭

Auftauen

☞ Wählen Sie das Programm „Auftauen und Gären" ▭ mit einer Temperatur von max. 35 °C für empfindliche Lebensmittel wie Butter oder Sahnetorten.
Für höhere Temperaturen wählen Sie bitte Heißluft ▭.

☞ Bei Fertigprodukten sollten Sie sich an die Angaben des Herstellers halten.

– Gefriergut ohne Verpackung in einer Schüssel oder auf einem Teller auf den Rost in die 4. Einschubebene von unten stellen.
– Wählen Sie ▭ oder ▭ und stellen Sie die Temperatur ein.

Gären:

☞ Ideal zum Aufgehen von Hefeteig.

– Wählen Sie das Beheizungsprogramm ▭ und eine Temperatur von 35 °C.

Einkochen

⚠ **Achtung!** Verwenden Sie bei Gläsern mit Twist-off®-Verschluß keine bereits verwendeten Deckel. Die Gläser können sonst unter Umständen bei wiederholtem Gebrauch platzen!

☞ Geeignet sind herkömmliche Einkochgläser mit Gummiring und Glasdekkel oder handelsübliche Gläser mit Twist-Off®-Verschluß (nur mit neuem Deckel). Metalldosen sind ungeeignet.

☞ Gießen Sie kein Wasser in die Fettpfanne! Es würde sehr viel Wasserdampf entstehen, der beim Öffnen der Backofentür auf einmal entweicht. Stellen Sie eine Tasse mit Wasser in die Fettpfanne, nicht auf den Boden des Backofens!

☞ Wählen Sie die Pizza-Stufe ▭.

- Nur frische Nahrungsmittel verwenden und nach üblichen Rezepten vorbereiten.
- Max. 6 Einkochgläser à 1 Liter einkochen.
- Nur Gläser gleicher Höhe verwenden, mit gleichem Inhalt zu 3/4 füllen.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.

– Die Fettpfanne in die 2. Einschubebene von unten schieben.
– 1 Tasse mit Wasser in die Fettpfanne stellen.
– Pizza-Stufe ▭ auf 160 °C einstellen und Einkochvorgang beobachten. Nach ca. 10 bis 20 Minuten (bei 1l-Gläsern) beginnt die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen, meist im rechten vorderen Glas zuerst.

Obst

– Dann den Backofen ausschalten und die Gläser noch 30 Min. (bei empfindlichem Obst z. B. Erdbeeren ca. 15 Min.) im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gemüse und Fleisch

– Wenn die Flüssigkeit perlt, den Backofen auf 100 °C herunterschalten und die Gläser noch 30-60 Min. weiterkochen lassen.
– Dann den Backofen ausschalten und Gläser noch 30 Min. im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Prüfgerichte nach DIN 44547

Gebäck	Betriebs-art	Form/Back-blech	Einschub-ebene	Tempe-ratur	Backzeit
			von unten	in °C	in Min.
Spritzge-bäck	Heißluft	1 Backblech	3.	150	20-22
		2 Backbleche	3., 6.	150	22-24
		3 Backbelche	3., 6. und 8.	150	24-28
		4 Backbelche	1., 4., 6. und 8.	150	28-32
	Ober-/ Unterhitze	1 Backblech	3.	180 vorge-heizt	12-15 und vor-heizen
Wasserbis-quit	Heißluft	Springform	3.	160	28-30
	Ober-/ Unterhitze	Springform	3.	175 vorge-heizt	28-30 und vor-heizen
Hefeblech-kuchen	Heißluft	1 Backblech	3.	170	40-50
		2 Backbleche	3., 6.	170	45-50
	Ober-/ Unterhitze	1 Backblech	4.	200 vorge-heizt	40-50 und vor-heizen

Beheizungsprogramme im Überblick

☞ Eine Übersicht zu den Brat- und Backprogrammen finden Sie unter „Bratprogramme im Überblick“ auf S. 11 und „Backprogramme im Überblick“ auf S. 14.

Schalt-symbol	Bezeichnung	Voreingestellte Temperatur (wählbarer Bereich)	Einschubebene(n)	Anwendungen
	Großflächengrill	290 °C	Rost auf 6	Grillen großer Mengen
	Grill	290 °C	7	Grillen kleiner Mengen
	Ober-/Unterhitze	175 °C	3	Vorheizen, Backen von Bisquit und feuchten Kuchen
	Oberhitze	220 °C	6	Überbacken
	Unterhitze	180 °C	1	Vorbacken sehr feuchter Kuchen
	Bratgrillen	160 °C	3	Braten von Fleisch, Fisch, Geflügel
	Pizzastufe	160 °C	1	Backen von Brot, Pizza und feuchten Kuchen, Einkochen.
	Intensivheißluft	160 °C	3	Backen von Blechkuchen mit trockenem Belag (z. B. Streusel), Intensivbraten von großen Braten und großem Geflügel wie z. B. Gänse und Puten.
	Heißluft	160 °C	3	zum Backen, Braten, Garen auf mehreren Ebenen
	Auftauen t Gären	0-35°C	2	Auftauen von Sahentorten, Geflügel Aufgehen von Hefeteig

Der Kurzzeitwecker

☞ Die Anzeige der Kurzzeit hat **Vorrang vor allen anderen Anzeigen**. Auch wenn der Backofen läuft, sehen Sie in der Textanzeige die Kurzzeit!

☞ Der Kurzzeitwecker ist eine reine Erinnerungsfunktion, er schaltet den Backofen nicht ab!

☞ Wenn zuvor ein Programm angewählt wurde, leuchtet die Taste nicht, da der Kurzzeitwecker keinerlei Einfluß auf einen Programmablauf hat. Sie können den Kurzzeitwecker trotzdem nutzen.

– Berühren Sie die Taste . Das Symbol blinkt grün/rot und in der Textanzeige erscheint <Kurzzeitwecker>.

– Stellen Sie mit dem Drehknebel die gewünschte Zeitdauer in Minuten ein. In der Textanzeige sehen Sie die Zeitdauer und in der Uhrzeit-Anzeige die errechnete Ablaufzeit als Uhrzeit.

– Bestätigen Sie mit OK: Der Kurzzeitwecker startet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal; Sie können es durch Drükken von OK abschalten.

☞ Sie können die ablaufende Zeit verändern, in dem Sie die Taste erneut berühren und mit dem Drehknebel auf die gewünschte Zeit verstellen.

Die Kindersicherung

Die Kindersicherung schützt den Backofen vor versehentlichem Verstellen und bietet einen zusätzlichen Schutz für Kleinkinder.

Ist die Kindersicherung **aktiv, kann der Backofen nur ausgeschaltet werden.** Ein Ändern der eingegebenen Werte oder ein Einschalten des Backofens ist nicht möglich.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

Berühren Sie den Sensor mit dem Symbol „⊸“. In der Textanzeige lesen Sie < Kindersicherung -<...>+>. Nach kurzer Zeit erscheint in der Textanzeige der Status der Kindersicherung: <keine Sicherung> oder <Sicherung aktiv>.

Aktivieren der Kindersicherung:

– Drehen Sie den Drehknebel nach **rechts**, bis in der Textanzeige <Sicherung aktiv> erscheint.

– **Bestätigen Sie mit** OK! Die Kindersicherung ist nun eingeschaltet.

Deaktivieren der Kindersicherung:

– Drehen Sie den Drehknebel nach **links**, bis in der Textanzeige <keine Sicherung> erscheint.

– **Bestätigen Sie mit** OK! Die Kindersicherung ist nun ausgeschaltet.

Einstellen der Sonderfunktionen

Überblick über die Sonderfunktionen:

Sprachauswahl	Die in der Textanzeige verwendete Sprache kann ausgewählt werden.
Einstellbare Sonderfunktionen:	
Demo-Modus	Nur dem Küppersbusch Kundendienst zugänglich!
Erinnerungsfunktion 1 und 2	**Erinnerungsfunktion 1:** Nach 20 Minuten Betrieb ohne automatisches Abschalten ertönt alle 10 Minuten ein Signal, das bestätigt werden muß. Bei Erreichen der max. Gardauer schaltet der Backofen ab. **Erinnerungsfunktion 2:** Nach 20 Minuten Betrieb ohne automatisches Abschalten ertönt alle 10 Minuten ein Signal, das bestätigt werden muß. Wird nicht bestätigt, schaltet der Backofen nach weiteren 5 Minuten Betrieb ab.
Öko-Funktion	bei aktivierter Öko-Funktion wird bei ausschaltetem Backofen auch die Anzeige der Uhr abgeschaltet und die Stromaufnahme auf ein Minimum reduziert.
Maximale Gardauer	nach dieser eingestellten Zeit schaltet der Backofen selbständig ab (Sicherheitsabschaltung). Voreinstellung: 6 Stunden. minimal möglich: 2 Stunden, maximal möglich: 28 Stunden, allerdings wird hier im Zeitraum zwischen 6 Stunden und max. Gardauer die Temperatur auf 120 °C abgesenkt.

☞ Die Sonderfunktionen können **innerhalb der ersten Minuten nach einer Netztrennung** (Netzstecker ziehen oder Sicherung ausschalten) geändert werden, **bevor Sie das erste Mal die „Ein"-Taste I berühren!**

1. Sprachauswahl

– Nach der Netztrennung warten Sie bitte, bis in der Anzeige <deutsch ok> erscheint. **Je nach Voreinstellung sehen Sie statt „deutsch" auch eine andere Sprache.**

– Wählen Sie mit dem Drehknebel Ihre gewünschte Sprache, wenn Sie nicht bereits angezeigt wird.

– Bestätigen Sie mit [OK].

2. Auswahl „Sonderfunktionen" aktivieren

–Nach der Sprachauswahl den **Sensor „Kindersicherung"** ⊸ berühren. In der Textanzeige erscheint <Sonderfunktionen wählen ok>.

– Drehen Sie den Drehknebel nach rechts, bis die gewünschte Funktion auswählbar ist. Berühren Sie den Sensor [OK].

Sie können mehrere Sonderfunktionen nacheinander einstellen.

3a. Erinnerungsfunktion 1 und 2

Textanzeige zeigt: <Erinnerungsfunktion ok>.

– Berühren Sie den Sensor [OK].

– Drehen Sie den Drehknebel auf die gewünsche Position: <Erinnerungsfunktion aus ok>, <Erinnerungsfunktion 1 ok> oder <Erinnerungsfunktion 2 ok>.

– Bestätigen Sie die Auswahl mit [OK].

3b. Öko-Funktion ein-/ausschalten

Textanzeige zeigt: <Öko-Funktion ok>

– Berühren Sie den Sensor [OK].
In der Textanzeige erscheint <Öko-Funktion aus> oder <Öko-Funktion ein>.

– Zum Aktivieren der Öko-Funktion drehen Sie den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf <Öko-Funktion ein>, zum Deaktivieren nach links auf <Öko-Funktion aus>.

– Bestätigen Sie die Auswahl mit [OK].

3c. Maximale Gardauer

Textanzeige zeigt: <max. Gardauer 6h ok>

– Berühren Sie den Sensor [OK] und stellen Sie mit dem Drehknebel die gewünschte maximale Gardauer ein.

– Bestätigen Sie die Auswahl mit [OK].

4. Auswahlmodus beenden

– Drehen Sie den Drehknebel im Uhrzeigersinn, bis in der Textanzeige <Auswahl beenden ok> erscheint.

– Bestätigen Sie mit [OK].

Reinigung und Pflege

Lesen Sie dieses Kapitel bitte vollständig, bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal benutzen. Bei sachgerechter Reinigung und regelmäßiger Pflege kann es jahrelang schön und sauber bleiben. Wir haben hier Hinweise zusammengestellt, damit Sie die einzelnen Oberflächen schonend, aber gründlich reinigen und pflegen können.

Für alle Oberflächen

⚠ Dampf- und/oder Druckreinigungsgeräte dürfen nicht zum Reinigen des Gerätes verwendet werden! Das Gerät kann so beschädigt werden, daß für Sie **Lebensgefahr** besteht.

⚠ **Verbrennungsgefahr!** Lassen Sie das Gerät mindestens handwarm abkühlen, bevor Sie es reinigen.

⚠ Beachten Sie die Gebrauchsanweisung bei allen Reinigungsmitteln.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Nicht entfernte Verschmutzungen können beim nächsten Aufheizen festbrennen, diese Verkrustungen sind oft nicht mehr restlos zu entfernen.

Reinigen Sie bei leichter Verschmutzung die Flächen mit einem Tuch, weicher Bürste oder weichem Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Wischen Sie immer mit klarem Wasser nach, damit keine Reste von Reinigungsmittel zurückbleiben und Verfärbung oder Flecken verursachen. Anschließend trockenreiben.

☞ Für stärkere Verschmutzungen finden Sie in den nachfolgenden Abschnitten Hinweise zu den einzelnen Oberflächen und Teilen.

☞ VSR O-FIX-C ist ideal zum Reinigen von Glaskeramik, Email und der beschichteten Türinnenseite. Dieses Reinigungspulver ist erhältlich beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

Reinigen Sie auf keinen Fall mit

- agressiven oder bleichenden Reinigungsmitteln, die z. B. aktiven Sauerstoff, Chlor oder ätzende Inhaltsstoffe enthalten.
- kratzenden Reinigungsmitteln wie Scheuermittel, Stahlwolle, verseifte Stahlwolle, harte Bürsten, Metallschwämme, Plastikschwämme oder Schwämme mit kratzender Oberfläche (Scheuerseite).

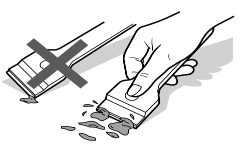
Verkrustungen entfernen

Stärkere Verkrustungen sollten zuerst eingeweicht werden - am besten mit einem nassen Tuch. Sie lassen sich anschließend leichter entfernen.

Hinweise zum Reinigungsschaber

⚠ Vorsicht, Schnittgefahr! Die Klinge des Reinigungsschabers ist sehr scharf.

Setzen Sie den Reinigungsschaber immer flach auf und schieben Sie die Verkrustungen weg.



⚠ Kratzen Sie nicht mit der Ecke des Schabers und achten Sie darauf, daß Sie Dichtungen nicht mit der Ecke beschädigen.

Verwendung von Backofenspray - Hinweise

⚠ Beachten Sie unbedingt die Hinweise des Herstellers.
Aluminium wird durch Backofenspray beschädigt, ebenso lackierte Flächen und Kunststoff!

⚠ Sprühen Sie nicht in die Ventilatoröffnung in der Rückwand! Der öko-therm®-Katalysator wird bei Kontakt mit Backofenspray zerstört.

Aus Umweltschutzgründen sollten Sie auf Backofenspray möglichst verzichten. Wenn Sie es dennoch benutzen möchten, sprühen Sie damit nur Innenraum und emaillierte Backbleche ein.

Email

Backofen-Innenraum, Front, Backbleche, Fettpfanne
Manche Plastikschwämme mit Scheuerseite können verwendet werden. Einige Produkte enthalten allerdings in der Scheuerseite eingelagerte Körnchen, die Kratzer verursachen.
Vorsichtig an einer unauffälligen Stelle ausprobieren!

☞ Ein Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen eignet sich gut zum Entfernen von groben Verschmutzungen.

☞ Wir empfehlen Ihnen zur gründlichen Reinigung VSR O-FIX-C. Backofenspray darf verwendet werden.

Edelstahl

Edelstahl-Türfront, Bedienblende, Teleskopauszüge (Zub. 601), backmobil (Zub. 600A)

⚠ Edelstahl ist besonders kratzempfindlich!
Benutzen Sie keinen Reinigungsschaber!

⚠ Kalk-, Fett- und Stärkereste gleich entfernen, sonst entstehen Flecken!

Die Reinigung kann mit einem Edelstahl-Reinigungsmittel erfolgen.

Wir empfehlen Ihnen einmal wöchentlich die Pflege der Edelstahloberfläche mit einem handelsüblichen Edelstahl-Pflegemittel. Es entsteht eine Schutzschicht, die die Edelstahlfläche vor Verfärbungen schützt.

Glas

Türinnenseite - beschichtetes Glas

⚠ Backofenspray sollten Sie möglichst nicht verwenden, da bei regelmäßigem Gebrauch die beschichtete Oberfläche der Glasscheibe zerstört werden kann.

Ein Reinigungsschaber für Glaskeramikflächen eignet sich gut zum Entfernen von groben Verschmutzungen.

☞ Wir empfehlen Ihnen zur gründlichen Reinigung VSR O-FIX-C oder Glasreiniger.

Türfront, Bedienblende

☞ Reinigen Sie die **Backofenfront** nur mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel, einem Tuch oder weichen Schwamm. Glasreiniger darf verwendet werden.

Aluminium

Türleisten und Türgriff im Design Aluminium, Backblech (Zub. 543)

⚠ Aluminium ist besonders kratzempfindlich und wird durch Backofenspray angegriffen!
Benutzen Sie keinen Reinigungsschaber!

Türdichtung

☞ Die Türdichtung sollte beim Reinigen des Backofens ausgehakt werden, damit sich kein Schmutz unter der Dichtung ansammeln kann. Siehe „Türdichtung austauschen“ auf S. 23.

Bei Bedarf kann Sie mit Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

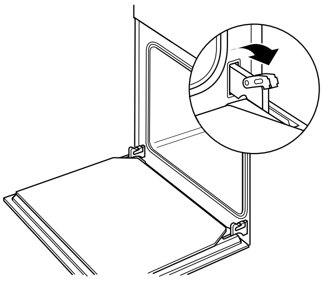
Knebel

Reinigen Sie die Knebel nur mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel, einem Tuch oder weichen Schwamm.

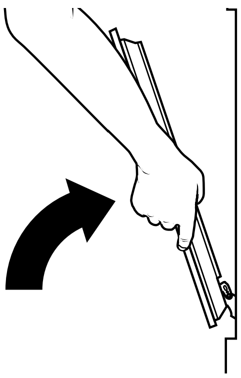
Backofentür aus- und einbauen

Backofentür herausnehmen

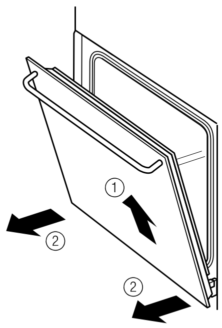
– Backofentür ganz öffnen.
– Die Bügel an den Türscharnieren nach vorne klappen.



– Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und fast ganz schließen.

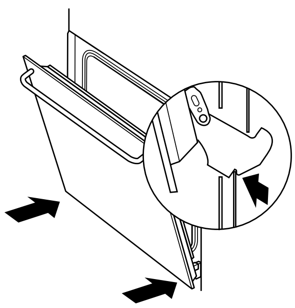


– Heben Sie die Tür leicht an und ziehen Sie die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen.

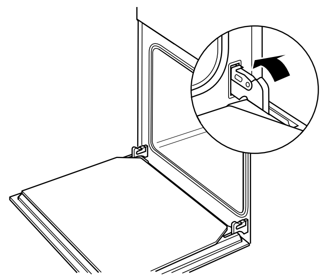


Backofentür einsetzen

– Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die entsprechenden Öffnungen am Backofen einschieben. Das Scharnier rastet ein.
– Die Backofentür langsam ganz öffnen.



– Die Bügel an den Türscharnieren wieder zurückklappen.
– Die Backofentür schließen.



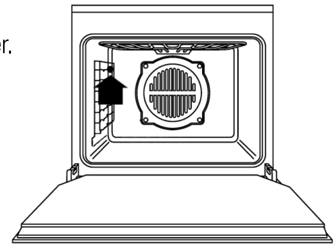
Seitengitter aus- und einbauen

Seitengitter ausbauen

– Lösen Sie die Halterungen von der Mutter.
– Einschubgitter entnehmen.

Seitengitter einbauen

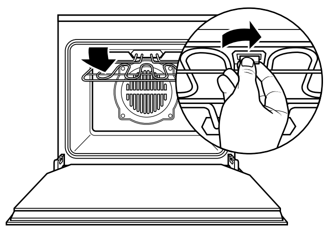
– Setzen Sie die Unterstützungen und passen Sie in den Schraubbolzen.



Heizkörper herunter-/hochklappen

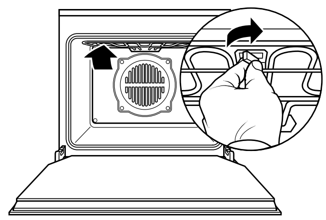
Heizkörper (Oberhitze/Grill) herunterklappen

– Verriegelung öffnen und Heizkörper herunterklappen.



Heizkörper hochklappen

– Heizkörper hochklappen **und mit der Verriegelung wieder schließen.**



ökotherm®-Katalysator regenerieren

Der ökotherm Katalysator baut bei Heißluftbetrieb die beim Braten entstehenden Fettpartikel und Gerüche ab. Meistens reicht die Reinigungskraft des Katalysators vollkommen aus. In seltenen Fällen - wenn Sie sehr intensiv große Portionen braten - können sich schon einmal Fettpartikel auf dem Katalysator ablagern. Wenn Sie das nächste Mal Heißluft nutzen, z.B. beim Backen einer Pizza wird diese Menge nach und nach abgebaut.

Sollten Sie das Gefühl haben, daß die Reinigungswirkung des Katalysators nachgelassen hat (wenn es z.B. stark riecht), so können Sie ihn regenerieren, also die Fettablagerungen gezielt beseitigen:

– Wählen Sie das Programm Heißluft.
– Berühren Sie anschließend den Sensor Schnellaufheizen
– Temperatur auf 200°C stellen und Gardauer auf 60 min. einstellen.
– Berühren Sie den Sensor OK.

Wenn etwas nicht funktioniert

⚠ Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Einige der Störungen können Sie selbst beseitigen. Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienfehler vorliegen oder Sie einen der folgenden Hinweise nicht beachtet haben.

Was tun, wenn...

... weder Sensoren noch Beleuchtung funktionieren?

Bitte prüfen Sie: Ist der Netzstecker gesteckt? Ist die Haushaltssicherung in Ordnung? Stromausfall?

... ein Sensor oder mehrere nicht auf Berühren reagiert, die Beleuchtung aber einschaltbar ist?

Mögliche Ursache: Die Sensoren passen sich in ihrer Tastempfindlichkeit ständig an die Umgebungsbedingungen an. Durch ungünstige Bedingungen z.B. wenn Sie längere Zeit dagegenlehnen, kann es einige Minuten dauern, bis die Sensoren wieder reagieren.
Warten Sie ca. 15 Min. oder schalten Sie die Sicherung aus und wieder ein. Wiederholen Sie den Vorgang ggfs. noch einmal.!
Die Tasten haben sich justiert und reagieren nun wieder auf Berührung.

... auch nach zweimaligem Aus- und Einschalten der Sicherung ein Sensor oder mehrere nicht auf Berührung reagieren?

Mögliche Ursache: Sensortaste oder Bauteil ist defekt.
Erst wenn nach zweimaligem Aus- und Einschalten der Sicherung die Tasten nicht reagieren, schalten Sie bitte die Sicherung wieder aus und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

... in der Textanzeige <Gerät im Demo-Modus> steht und der Backofen nicht aufheizt?

Lassen Sie den Demo-Modus vom Kundendienst deaktivieren!

... das Türglas gebrochen ist?

Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie die Tür durch den Kundendienst austauschen.

... die Türdichtung beschädigt ist?

Tauschen Sie die Türdichtung. (Siehe S. 23) **Benutzen Sie den Backofen nicht mit beschädigter Dichtung!**

...die Backofenbeleuchtung defekt ist?

Der Backofen kann auch so benutzt werden. Tauschen Sie baldmöglichst die Halogenlampe aus - **bei abgekühltem Backofen** - Siehe „Eine Halogenlampe austauschen“).

...es zu stärkerer Geruchsbildung kommt?

Regenerieren Sie den ökotherm®-Katalysator (Siehe S. 21)

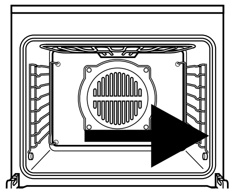
... es zu starkem Essiggeruch bei der Zubereitung kommt?

Wenn Sie ein Gericht mit Alkohol oder Hefe im Backofen zubereiten, kommt es bei den Programmen mit Heißluft-Nutzung zu einem Essiggeruch. Wenn Sie dieser Geruch stört, benutzen Sie bitte ein Programm ohne Ventilatornutzung z.B. Ober-/Unterhitze.

... bei Obstsaft- oder Eiweißflecken auf emaillierten Teilen?

Es handelt sich um eine harmlose Veränderung des Emails, die nicht mehr zu beheben ist.

Typenschild



Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Das Typenschild des Backofens befindet sich rechts an der Seitenleiste und ist nach dem Öffnen der Backofentür sichtbar.

– Notieren Sie diese Daten für eventuelle Rücksprachen mit unserem Kundendienst.

Fertigungsnummer Backofen																

Modellbezeichnung Backofen																

Wartung

Eine Halogenlampe austauschen

⚠ **Achtung!** Die Halogenlampen werden bei längerem Betrieb sehr heiß. Die Lampen sollten daher in abgekühltem Zustand gewechselt werden.

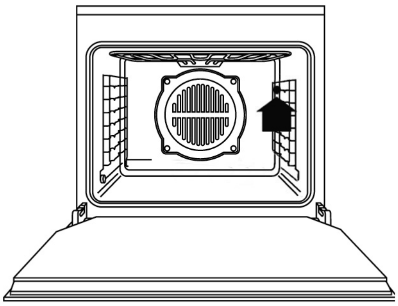
⚠ Ersetzen Sie Halogenlampen nur gegen Lampen gleichen Typs. Neue Halogenlampen erhalten Sie beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

☞ Fassen Sie die Halogenlampen nicht mit bloßen Händen an. Fingerabdrücke brennen sich im Lampenglas ein und verringern Leuchtstärke und Lebensdauer der Lampen.

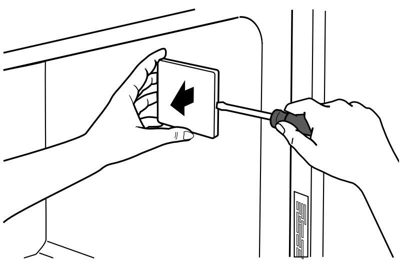
⚠ Wenn die Glasabdeckung festsitzt (sich also nicht gleich löst, beispielsweise durch Verschmutzung nach längerem Gebrauch), kann es beim Heraushebeln passieren, daß Glas absplittert. Halten Sie dann beim Abhebeln ein Tuch über die Glasabdeckung, um Splitter aufzufangen.

Austausch der Glühlampe:

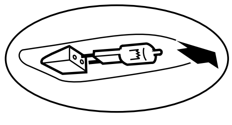
– Lösen Sie die Halterungen von der Mutter.



– Vorsichtig die Glasabdeckung mit einem Schraubendreher heraushebeln.



– Ziehen Sie die Halogenlampe aus der Fassung.



– Setzen Sie die neue Halogenlampe **mit Hilfe eines Tuches** (z. B. Papiertaschentuch) ein.
– Glasabdeckung wieder aufdrücken.
– Einschubgitter wieder anschrauben.

Türdichtung austauschen

⚠ Benutzen Sie den Backofen nicht mit defekter oder fehlender Türdichtung!

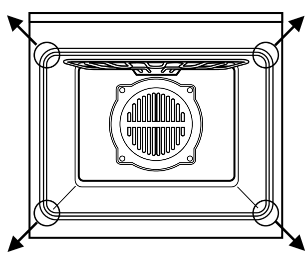
Wenn die Dichtung kaputt ist oder nicht mehr gesäubert werden kann, muß Sie ausgetauscht werden. Eine neue Dichtung erhalten Sie beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst.

Aushaken der Dichtung

– Ziehen Sie zum Aushaken jede Ecke vorsichtig nach außen.

Einsetzen der neuen Dichtung

– Haken Sie eine Ecke nach der anderen in die Backofenfront ein. Achten Sie darauf, daß Sie die Haken nicht verbiegen!



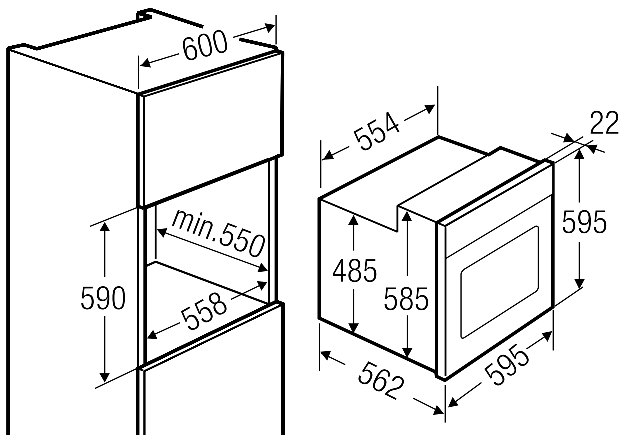
Montagehinweise für Fachpersonal

- Nur KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen wurden für den Gebrauch oberhalb eines KÜPPERSBUSCH-Einbaubackofens konstruiert und geprüft. Andere Kochflächen dürfen nicht verwendet werden.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluß, Reparatur und Auswechseln der Backofenglühlampe das Gerät stromlos machen. Schukostecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose oder Austausch der Anschlußleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muß zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Die Schutzkontaktsteckdose muß außerhalb des Einbauraumes liegen.
- Der Einbauschrank für den Backofen muß bis 90 °C temperaturbeständig sein. Dies gilt besonders für Furniere, Umleimer, Kunststoffoberflächen, Kleber und Lacke. Die angrenzenden Möbelfronten müssen bis mind. 70 °C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät ist unbedingt waagerecht auf einem ebenen, stabilen Brett einzubauen. Das Brett darf sich nicht durchbiegen.
- Ist das Möbel nicht an der Wand befestigt, mit einem handelsüblichen Winkel anschrauben.

Elektrik

Anschluß	erfolgt über den Netzstecker an eine Steckdose.
Gesamtleistung	bei 230 V: 3,5 kW, bei 235 V: 3,6 kW
Anschlußwerte	230 - 240 V, 50 Hz
Sicherungsstrom	16 A

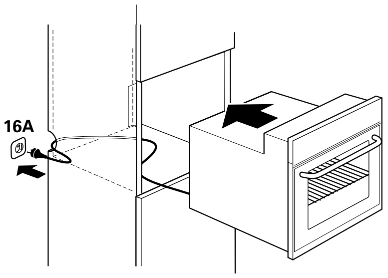
Einbaumaße



Gerät einbauen:

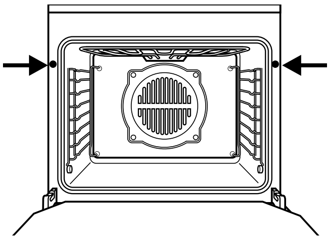
– Stecker in die Steckdose einstecken.

– Gerät ganz in die Schranknische einschieben. Dabei den Geräteanschluß nicht einklemmen!



Gerät befestigen:

– Die Backofentür öffnen und das Gerät mit den beiliegende Schrauben - schräg ansetzen - von innen nach außen mit dem Schrankelement verschrauben.



Coupon für ein Kochbuch

Liebe Kundin, lieber Kunde,

KÜPPERSBUSCH hält für Sie ein Kochbuch mit vielen interessanten Tips und Rezepten bereit.

Füllen Sie das untenstehende Adreßfeld (oder wenn Sie die Anleitung nicht zerschneiden wollen, eine Fotokopie) deutlich lesbar in Druckbuchstaben aus und senden Sie es an:

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Zentrales Ersatzteillager
Postfach 10 01 32
D-45801 Gelsenkirchen

KOCHBUCH

Tragen Sie hier bitte die F-Nummer bzw.
die Seriennummer Ihres Gerätes ein:

Ihre Anschrift:

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

For your information...

Please read this manual carefully before using your oven. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should a fault arise, please first consult chapter "What to do if trouble occurs...". You can often fix minor problems yourself, without having to call in an engineer.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

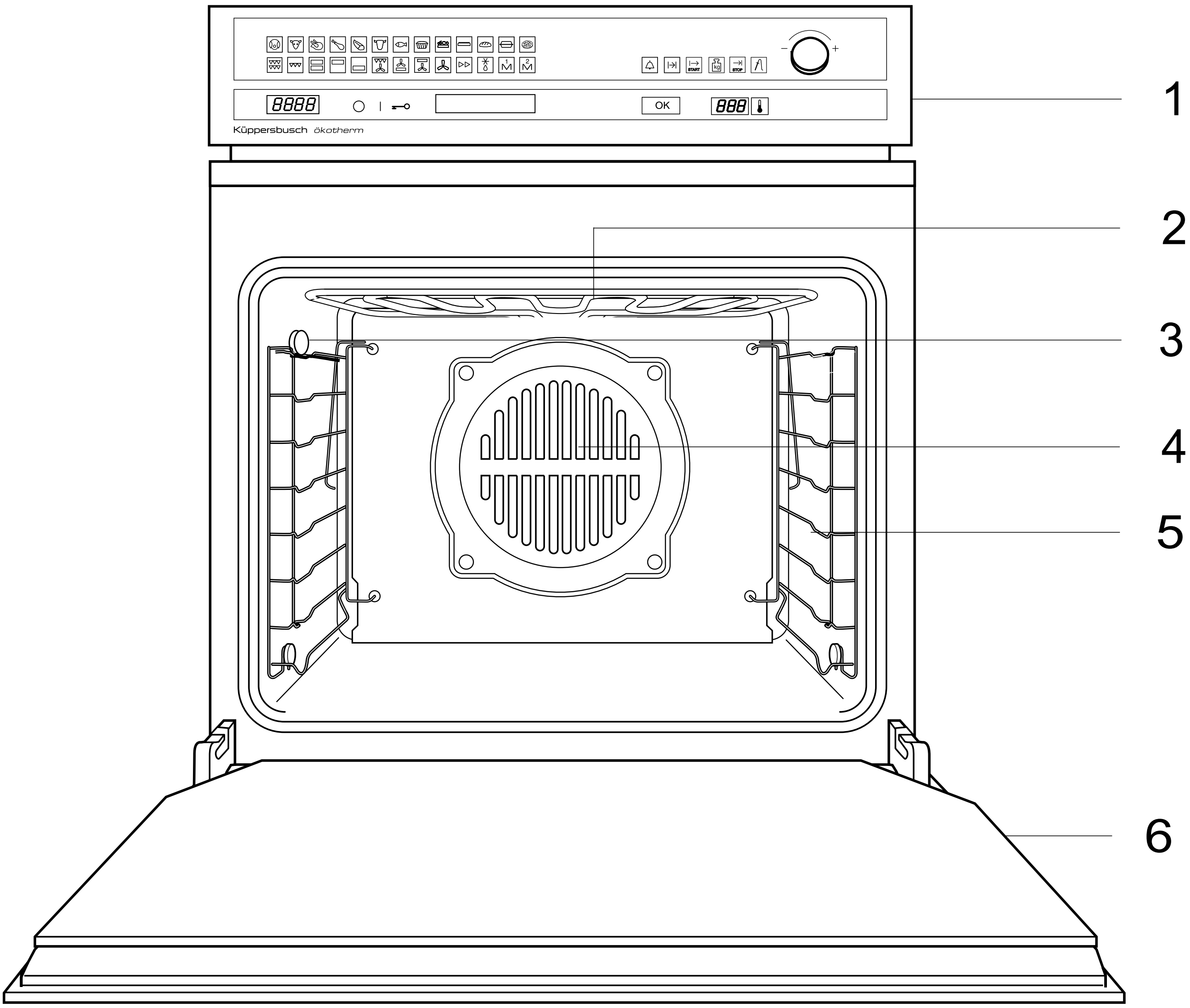
The following symbols are used in this operating manual:

⚠ The warning triangle warns of possible health hazards. It also warns of a risk of damage to the appliance.

☞ Stands for useful hints and tips.

Contents

Your appliance at a glance



1 Control panel
An overview of the control panel is given on page 27.
2 Fold-down grill (top heat and grill)
3 Socket for roasting thermometer
4 Hot air fan
5 Rack levels
6 Oven door

Accessories supplied:
Gridiron
Baking tray (enamel)
Drip pan
Grilling rack with lifter

Optional accessories:
Pizza stone
Gridiron (acc . No. 1118)
Baking tray (acc. No. 1119)
Drip pan (acc. No. 1120)

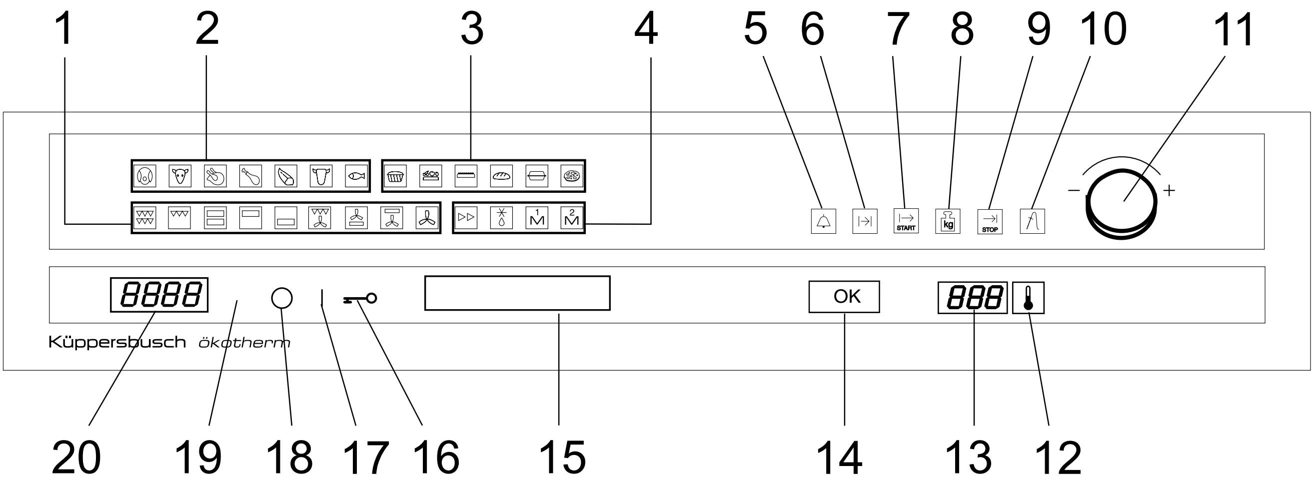
Telescopic glide-out shelves

The control panel - sensor keys and displays

All oven functions are controlled from this panel.

☞ All the sensor fields are simultaneously sensor keys that react to even the lightest touch.

☞ The knob can be retracted by gently turning it and returned to its original position by turning the other way. It is can be tuned either way.



1-10		Programmes and functions (symbols / sensor keys)	are both display symbols and sensor keys with which to select programmes or functions
1		Keys heating programmes	displays and sensors for the various heating means. See page 40 for an overview.
2		Keys roasting programmes	basic programmes for roasting meat and fish. See page 33 for an overview.
3		Keys baking programmes	basic programmes for baking cakes and pizza. See page 36 for an overview.
4		Keys additional functions	additional functions, see page 31.
5		Key minute minder	for setting the minute minder, see page 40
6		Key cooking time	for setting the cooking time, see page 30
7	START	Key cooking begin	for setting cooking begin by using core temperature function.
8	kg	Automatic weight system key	for adjusting the system weight, see page 31.
9	STOP	Key finish time	for setting the finish time, see page 30
10		Key core temperature function	for setting the core temperature see "Roasting thermometer and core temperature function" on page 34.
11		Knob	for changing all variable values.
12	🌡	Actual temperature selection key	displays a brief text giving current baking oven temperature.
13		Temperature display	indicates the set oven temperature.
14	OK	OK-key	for confirming input.
15		Text display	shows information on the next step, current settings and other details.
16	⊸	Children's safety key	For activating / de-activating the child lock ⊸, see page 40, for information on using the additional functions, see page 41.
17	I	ON-key	switches the oven on (standby mode).
18	○	OFF-key	switches the oven off.
19		Time key (invisible)	for setting the time.
20		Time display	clock.

Safety instructions

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN

The Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven doors, and windows of oven doors, front panel.

Connection and operation

- Only KÜPPERSBUSCH built-in hobs have been designed and tested for installation above a KÜPPERBUSCH built-in oven. No other hobs may be used.
- Fitting a mains socket, repairing and servicing the appliance are jobs that should be left to a qualified electrician according to valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.
- Do not switch the appliance on until it has been installed!
- The surface of the oven becomes hot in use. Always make sure that children are kept well away!
- Make sure that trailing leads for kitchen appliances cannot become trapped in the oven door.
- Never use steam and/or pressure cleaners to clean the oven! Damage caused to your appliance by cleaning it this way can make it **lethally dangerous**.
- The appliance is designed solely for the preparation of food in the home.

Oven

- Always disconnect the appliance from the mains, by unplugging or switching it off at the consumer unit, before carrying out repairs.
- Never keep items in your oven that could be hazardous if the oven is accidentally switched on.
- Take special care when working in the hot oven and always use an oven cloth, oven gloves or similar protection.
- Be careful opening the door when the oven is hot; don't lean over the open door straight away. Hot air and steam are released when you open the door.
- The oven door must form a good sealing when closed. If the hinges or the door glass are damaged, do not use the oven until it has been repaired and checked by a service engineer.
- A damaged door sealing must be replaced. Do not use the oven if the door sealing is damaged.
- Always close the oven door tightly when cooking food in the oven.
- Keep it at a distance of at least 5 cm from the grill and top heat.

Roasting thermometer

- Only use the original roasting thermometer.
- Do not jam the cable of the roasting thermometer in the oven door.
- Take roasting thermometer out of the oven when not being used.
- Keep it at a distance of at least 5 cm from the grill and top heat.

Before using the appliance for the first time

Disposing of the packaging and your old appliance

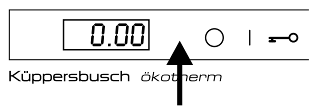
Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

If you bought your appliance in Germany, the dealer who sold it to you will take the packaging back for recycling. Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste. Your old appliance still contains useful raw materials. Take your old appliance to a recycling collection point. Please make your old appliances unserviceable before disposing of it, to prevent it from misuse.

Setting the clock

The clock must be set before the oven is used and whenever power has been disconnected to the appliance. The display in such cases is "0.00".

– Touch the surface next to the time display on the right until it blinks and <set time> is displayed.



– Set the current time using the knob.

– Confirm with OK

Initial cleaning

– Remove packaging and non-essential components.

– We recommend that you **clean your oven** before using it for the first time. Clean the drip pan, gridiron etc. using a damp cloth and a little detergent.

– **Heat the oven.**
Close the oven door.
Heat up the oven with Top/Bottom heat at 200 °C for 60 minutes.
Make sure that the kitchen is well ventilated during this time.

General information on your oven

General Information

⚠ Please heed the safety instructions on page 28!

⚠ **Attention. Risk of overheating!** Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil and do not place pots or pans directly on the bottom of the oven! This will trap heat and damage the enamel surface.

☞ When the oven is in use, it becomes hot. As soon as the casing becomes warm, a fan switches on to cool it down. The cooling fan keeps running until the housing has cooled down — even after the oven is switched off. The fan noise is normal and should not be mistaken for a malfunction.

☞ Cooking a dish containing alcohol or yeast using programmes with Hot air convection will produce a vinegar smell. If you find the smell disturbing, use one of the modes without fan, such as Top/Bottom heat.

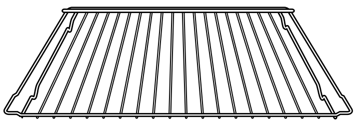
Oven trays

Baking trays:

- Lift them slightly before taking them out of the oven.
  When you put them back in the oven, make sure that the sloping edge of the tray is pointing towards the oven door.
- Slide the drip pan and baking tray with the two slots right to the back of the oven.

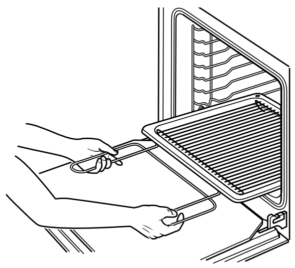
Gridiron:

- The crossbars on the racks should point towards the back of the oven (away from you).



Grilling rack with lifter for use in the drip pan

The grilling rack is inserted in the drip pan. Its lifter allows you to remove both the tray and the drip pan together from the oven. The drip pan remains in place to catch any drips.



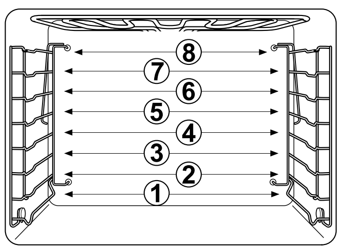
Splash guard roasting tray (accessory) for roasting and grilling

The roasting tray is inserted in the drip pan and prevents the fat from splashing out of the drip pan.

Rack levels

There are 8 rack levels in the side racks. These are numbered from 1 to 8, from bottom to top.

iSide racks:
Rack level 1 is the lowest possible level.



Turning the oven light on and off

If the knob is in the depressed position, the lighting is OFF.

– Press it in to have it extend fully.
  This turns the lighting ON.

To turn if OFF again, depress the knob.

The lighting is independent of oven operation. The light can also be turned off while the oven is in use. This will save energy and increase the life of the halogen lamps.

Operating guide

General Information

- A safety cut-out prevents the oven being accidentally left on for extended periods. Once the maximum cooking time set has expired, the oven turns off if operation has been continuous. If you want to use the oven for longer, you will have to switch it on again for the remaining time. Please see “Setting optional functions” on page 41 for how to set maximum cooking time.
- After a few minutes operation, the knob is secured against unintentional use. It must first be turned before it is re-activated and settings can be re-adjusted.
- In some programmes, the fan turns ON and OFF. This is intentional.

Explanation of the coloured symbols.

Colour	Means
green symbol	can be selected
red symbol	is active
red / green symbol	has to be set now
orange symbol	is active but has been modified

- Not all programmes and functions can be combined with one another. Those that cannot be so combined cannot be selected, i.e. do not illuminate.
- -<...>+ in the text display means: values can be changed using the knob.

Switching on the oven

– Touch the sensor key I .
The programme symbols illuminate green. The oven is ready for use and the text display shows <select programme OK>.

– Select a programme.

- If you do not select a programme within 10 seconds, the oven will switch off again.

Selecting a roasting programme

The oven is switched on, the text display shows <select programme ok>.

– Touch the sensor key with the symbol for the programme you wish to select. The symbol illuminates red and the ”automatic weight system” blinks green / red.

– Set the weight of the material to be cooked with the knob.
This setting governs cooking time and temperature.

– If you wish, change the predefined cooking time and cooking temperature.

– Now start the programme by touching OK.

Selecting a baking programme

The oven is switched on, the text display shows <select programme ok>.

– Touch the sensor key with the symbol for the programme you wish to select. The symbol lights up red.

Only baking programmes Bread and fruit cake:

– Select the sub-programme desired with the knob and confirm your choice by touching OK.

Only baking programmes Bread:

– Set the weight of the material to be cooked with the knob.
This setting governs cooking time and temperature.

– If you wish, change the predefined cooking time and cooking temperature.

– Now start the programme by touching OK.

All other baking programmes:

– If you wish, change the predefined cooking time and cooking temperature.

– Now start the programme by touching OK.

Select the heating programme

The oven is switched on, the text display shows <select programme ok>.

– **Heating programmes:**
Touch the sensor key with the symbol for the programme you wish to select.

– If you wish, change the predefined cooking temperature.

– Cooking duration and expiry are not pre-set but can be input. (See ”Altering / Setting the cooking time” and ”Setting the finish time”).

– Now start the programme by touching OK.

Altering the cooking temperature

Cooking temperature is pre-set in all programmes and shown on the temperature display.
When you select a baking and roasting programme, you can only alter the cooking temperature within certain limits. The heating programmes’ temperature is in the range 0 °C (no temperature setting) to 290 °C and freely selectable.

– Altering the cooking temperature: Turn knob.

Altering / Setting the cooking time

Cooking duration in the baking and frying programmes is pre-set but changeable. No cooking duration is pre-set in the heating programmes.

– Touch the sensor key: The text display shows, for example, <Cooking time ok>.

– This time can be changed with the knob as desired.

– Confirm with OK.

Setting the finish time

Cooking completion is the moment the oven is turned off.

- You can combine the cooking duration and the cooking completion. See ”Automatic turn-on and shut-off”.

– Touch the sensor key: The display shows <set end of cook time ok> or if the duration has already been chosen e.g. <end of cooking 13.24>.

– This time can be changed with the knob as desired.

– Confirm the modification with OK.

Automatic turn-on and shut-off

If you wish use the oven's time-delay feature, you may pre-select both cooking time and finish time. The automatic start time itself cannot be specified, but this is derived from both settings.

Example:
It is 8.00 and you wish to have your roast ready at 13.00. The roast needs to be cooked for 90 minutes.

– Change the cooking time from 0.00 to 1.30.
– Then change the finish time from 9.30 to 13.00.
– Confirm with OK.
The oven turns on at 11.30 and off at 13.00.

Change automatic weight / weight system

In the roasting programmes and the "Bread" baking programme, cooking time and temperature can be selected dependent on the weight. The text display requests you to select the weight of the food to be cooked.
In these programmes, input weight immediately after selecting the programme.

Switching the oven off

– Touch the key ○.
The oven is switched off.

☞ If you have accidentally turned the oven off whilst a programme is running, you can resume that programme.

Resuming interrupted programmes

Did you accidentally turn the oven off whilst a programme was running?

– Switch the oven on again. The text display will ask you: <progr. interrupted! Continue? OK>
– Confirm by touching OK.

Blend in the actual oven temperature

– Touch the key 🌡. The current oven temperature is briefly displayed.

Additional functions

Rapid heating ⊳⊳

Use this function to have the oven heat at higher performance to the temperature set.

☞ The "Rapid heating" ⊳⊳ function can be added in many heating programmes. (See "Operating guide" on page 30.)

– Choose a heating programme and then touch "Rapid heating" ⊳⊳. Both sensor keys light up red.
– Select all the values as usual and confirm your input with OK.

☞ When heating has completed, the illuminated "Rapid heating" symbol ⊳⊳ no longer shows red.

Memory function M1 / M2

The oven has a memory function you can use to store **two programmes you have composed yourself as additional programmes**.

Saving an additional programme:

– Select a baking, roasting or heating programme.
– Set the desired temperature and time.
– Then select "Rapid heating" ⊳⊳ if applicable.
– **Hold the** memory sensor M1 or M2 **depressed**, until the text diplays <programme saved>.
The programme set can now be saved with M1 or M2 and can be used like every other baking, roasting or heating programme.

Choosing an additional programme:

– Press the M1 or M2 sensor and confirm by touching OK.
The programme starts.
The values set can be changed without such changes being saved.

Roasting

☞ **We recommend that you use the roasting thermometer. As cooking duration is determined by it**, it is optimally adjusted to roasting. **It cannot be adjusted**. Please read the notes on page 34.

Selecting a programme

1. **Set the roasting programme.**
   Cooking temperature is determined based on the weight of the food to be cooked or cooking duration if the thermometer is not used. Both values are pre-set but can be changed (see page 30).
   When using the roast thermometer you will need to set the weight first.(see page 34)

or

2. **Select the heating programme**
   Every heating programme is turned on with a pre-set temperature. This temperature can be changed.
   Cooking duration and expiry can be set (see page 30.) when roasting, as can cooking begin and core temperature when the thermometer is used. (see page 34).

Turning the roast

In the **heating programmes**, turn the food to be roasted over after about 2/3 of the total time to ensure even cooking.
In the hot air program this turning over is not needed.

In the **roasting programmes** a **signal** reminds you to turn the food over after about 70% of the total cooking time.

Roasting on the gridiron

☞ Use the drip pan and the gridiron.

■ You can cook large roasts directly in the drip pan or on the gridiron with the drip pan inserted underneath (e.g. turkey, goose, 3-4 chickens or knuckles).

■ We recommend to cook the fish in upright position (as if it were swimming) in the drip pan. By doing this you do not have to turn the fish:
It does not brake as easily and the cooking is more even. If the fish does not stay in upright position it can be for example propped up with vegetable or put over a cup: Set the cup upside down into the drip pan and put the fish with its open side over the cup.

Roasting in a pan

■ We recommend that you roast leaner types of meat in a covered roasting pan (e.g. roast veal, braised beef or frozen meat) to retain the meat's juices.

■ You can use any type of heat-resistant pan (stainless steel, enamel, cast iron or glass) as long as it does not have a plastic or wooden handle.

■ If you use a cooking brick, follow the manufacturer's instructions.

We recommend the following procedure:

– Rinse the pan with water or grease it lightly.

– Roasting prepared foods on the cooking surface.

– Place the roast in the pan. Put the lid on the pan and place the pan onto the gridiron the cold oven.

Select the right roasting programme or the Intensive Hot air convection programme at 180-200 °C.

Roast using the heating programmes

☞ If cooking using the thermometer, the cooking time is determined automatically and the notes that follow can be ignored.

☞ The programmes and figures in the tables are for a cold oven, unless otherwise stated.

■ Cooking time depends on the type of meat, its quality and its thickness. To measure the joint, lift it slightly, as a joint tends to compress under its own weight. Information on this is given in the table "Roast using the heating programmes" on page 33.

■ A layer of fat around the joint can double the cooking time.

■ If you are cooking a number small pieces of meat or poultry in the oven, increase the cooking time by about 10 minutes for each additional piece. For example, the time needed to roast a chicken is normally about 60 minutes. To cook 2 chickens, cook for 65 to 75 minutes.

Rack levels (count from bottom!):

A rule of thumb is: the bigger the roast the lower the gridiron should be inserted.

For large roast, the following applies:

Grille roasting	Drip pan: rack level 1, Gridiron: rack level 2
Intensive hot air convection	Drip pan: rack level 1, Gridiron: rack level 2
Hot air convection	Drip pan: rack level 2, Gridiron: rack level 3
Top/Bottom heat	Drip pan: rack level 2, Gridiron: rack level 3

Some instructions on roasting programmes

☞ The programmes and figures in the tables are for a cold oven, unless otherwise stated.

☞ The roasting programmes are automatically adjusted to the food weight and it is hence important you **set the weight immediately after choosing your programme** and before changing e.g. cooking time, temperature or core temperature, (see page 30)!

When using the roasting programmes without the roasting thermometer

The roasting programmes are set to deal with pieces of fish or meat up to 7 cm thick without any fat layer. Select the automatic weight system after entering the weight and **adjust the roasting programme if needed as below**:

■ Cooking time is longer for several pieces.

■ Food over 7 cm thick weighing **less than 3 kg** increase cooking time 10 minutes per additional cm over the pre-set value.

■ Food **over 3 kg** the cooking time as set is OK as differences are compensated for by the pre-set duration.

Overview of roasting programmes

Control button	Product	Preset temperature	Preset cooking time	Automatic weight system	Rack level	Cooking with the oven
	Roast pork	depending on weight		0.5 - 10 kg	3-2	Pork, wild boar, game
	Roast veal	depending on weight		0.5 - 6 kg	3-2	Veal, roast ham, stuffed roast, venison, mincemeat roast
	Poultry (whole bird)*	depending on weight		0.5 - 10 kg	3-2	Poultry (whole bird), e.g. chicken, duck, goose, knuckles
	Chicken drumsticks	depending on weight		0.5 - 2 kg	3-2	Poultry pieces, e.g. chicken drumsticks
	Fillet steak*	depending on weight		0.5 - 4 kg	4-3	Steak, e.g. game, veal, pork, beef
	Joint of beef	depending on weight		0.5 - 5 kg	3-2	Beef, lamb, knuckle of veal
	Fish	depending on weight		0.5 - 5 kg	3-2	Whole fish

* These programmes have sub-programmes

Use the higher rack level for smaller roasts.

Use the lower rack level for large roasts.

Guideline values for roasting using the heating programmes

The recommended temperatures for the preferred operating modes **are highlighted**.

Type of meat	Recommended roasting programme	Hot air convection	Top heat/ Bottom heat	Hot air convection grill	Hot air convection top bottom	Roasting time
		Temperature in °C / °F				per cm thickness of meat in min.
Joint of beef		160 / 320	**170-190 / 338-374**	160 / 320	160 / 320	18
Roastbeef		180 / 356	200-220 / 392-428	**180 / 356**	180-200 / 356-392	8-10
Fillet steak		180 / 356	200-220 / 392-428	**180 / 356**	180-200 / 356-392	8
Veal		**160 / 320**	170-190 / 338-374	160 / 320	160-180 / 320-356	12
Roast pork		**160 / 320**	170-190 / 338-374	160 / 320	160-180 / 320-356	12-15
Gammon		**160 / 320**	170-190 / 338-374	160 / 320	160 / 320	8
Pork shoulder		**160 / 320**	170-190 / 338-374	160 / 320	160-180 / 320-356	12-15
Roast pork with crackling		160 / 320	170-190 / 338-374	**160 / 320**	160-180 / 320-356	12-15
Game		**160 / 320**	170-190 / 338-374	160 / 320		15
Wild boar		**160 / 320**	170-190 / 338-374	160 / 320		15
Filet of game		180 / 356	180-200 / 356-392	**180 / 356**	180-200 / 356-392	8-10
Lamb		**150-160 / 302-320**	**170-190 / 338-374**	160 / 320		15
Duck		160 / 320	170-190 / 338-374	160 / 320	**160-180 / 320-356**	12
Goose		160 / 320	170-190 / 338-374	160 / 320	**160-180 / 320-356**	12
Chicken*		160 / 320	180-200 / 356-392	160 / 320	**160-180 / 320-356**	8*
Turkey		**160 / 320**	180-200 / 356-392	160 / 320	160-180 / 320-356	12
Fish		**160 / 320**	200-220 / 392-428			8

* whole chicken 45-60 minutes

Roasting thermometer and core temperature function

The roasting thermometer measures the temperature inside the food. When the core temperature has reached a certain value, the roast is done just right: Not too dry and not too bloody, roasted just right.

☞ Cooking time depends on how long it takes for the internal temperature to reach the set core temperature. It is not adjustable. The cooking time can vary with the weight and type of meat and with the cooking temperature and programme.

☞ The roasting thermometer can be used with virtually all roasting and heating programmes. Those not so useable cannot be selected and hence are not illuminated.

Correct roasting thermometer insertion

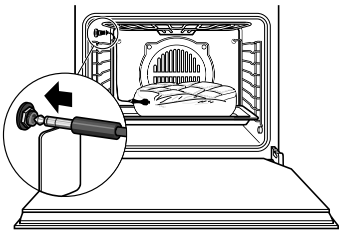
- Insert the tip of the roasting thermometer horizontally from the side right into the centre of the food.
- Always insert the roasting thermometer into the roast up to the handle.
- The tip must not be located near the fat or the bone of the meat.
- When cooking poultry, take care not to touch any bones when inserting the roasting thermometer.

Using the roasting thermometer

– Place the prepared roast with the roasting thermometer inserted in the oven.

– Insert the roasting thermometer plug into the jack at the top left of the oven side wall.
The text display states: <roasting probe plugged in>

– Close the oven door.



Setting the core temperature function

☞ The roasting thermometer must already be in the holster!

– Turn the oven on. The display states: <Select programme ok>

– Select one of the programmes illuminated green by touching the sensor.

– **Roasting programmes only:** set the weight with the knob.

– **All programmes:** Touch the "core temperature function" sensor, the value set will be shown.

– Change the set core temperature with the knob if desired.

– Confirm by touching OK.
The programme starts. The top line of the display shows the current core temperature and the lower that set.

☞ After about 70 % of the cooking time, an audio signal sounds and the message "please turn the roast" displays.
Turn the roast. The programme resumes when the door is closed.

Once the preset core temperature is reached, the oven automatically switches off and a signal sounds.

Setting delayed cooking begin

As no fixed cooking time is set, it is not possible to set a finish time. To have the oven start at a later time, cooking start can be set.

– After setting core temperature (see above) touch the "starting time" sensor START. The text display states <Start in 0h 0 min.>. The time of the start set is shown on the clock display.

– Change the start time with the knob and confirm by touching OK.

Recommended core temperatures

Dish	Core temperature in °C / °F
Beef	
Roast beef/Fillet of beef, rare	40-45 / 104-113
Roast beef/Fillet of beef, medium	50-55 / 122-131
Roast beef/Fillet of beef, well done	60-65 / 140-149
Joint of beef	80-85 / 176-185
Pork	
Loin of pork	65-70 / 149-158
Roast pork/ham	80-85 / 176-185
Neck, knuckle of pork	80-85 / 176-185
Chop, saddle	75-80 / 167-176
Chop without the bone	70 / 158
Smoked loin of pork	65-70 / 149-158
Meat loaf	70-75 / 158-167
Veal	
Roast veal	70-75 / 158-167
Roast veal stuffed with kidneys	75-80 / 167-176
Knuckle of veal	80-85 / 176-185
Game	
Meat of game	75-80 / 167-176
Saddle	60-70 / 140-158
Fillet of game, rare	40-45 / 104-113
Fillet of game, medium	50-55 / 122-131
Fillet of game, well done	60-65 / 140-149
Lamb	80-85 / 176-185
Stuffed joint	70-75 / 158-167
Poultry	85-90 / 185-194
Fish	70-80 / 158-176

Cooking at low temperatures

When cooking at low temperatures the meat will be particularly tender since it is cooked very slowly. Meat can be kept ready to serve for a long time without becoming dry.

☞ Any tender beef, veal or lamb roasts are suitable, and so are chicken, turkey, duck and goose breasts (without any bone).

☞ Game and horse meat are less suitable since these types of meat develop an extremely strong aroma when they are cooking through.

– Remove fat and skin prior to cooking (exception: duck breast)

– Fry the meat in hot fat on both sides in a pan or pot (also the end pieces)

☞ As a rule of thumb: the longer the meat is fried the less time it will take to cook through. Fry thick pieces of meat for longer than thin pieces. The length of a roast will not have any effect on the browning time.

Heating programme/setting the cooking temperature

– Pre-heat the oven **with** the grid and the roasting pans for approx. 20 minutes so that the entire interior of the oven has an even temperature throughout.

– Set the operating mode to “hot air convection”. You may also select “Top heat/Bottom heat”.

– Set the temperature and the cooking time in accordance with the chart.

☞ A rule of thumb is: thick pieces of meat at 80 °C, thin pieces of meat at 70 °C.

– Do not cover the meat while it is cooking. This also applies to small pieces of meat.

– You can cut the meat as soon as it is cooked; it will not need to be left to stand as with conventional cooking.

☞ You can keep the meat warm in the oven at 60 °C. Thick pieces of meat for approx. 1-2 hours and thin pieces for approx. 30-40 minutes.

Low-temperature cooking guidelines

Type of meat	Weight	Frying min.	Cooking min.	Temperature °C/°F
Pork				
Fillet steak	400-600 g	5	60-90	80 / 176
Sow fillet	800-1000 g	7	90-105	80 / 176
Nut	1000-1500 g	10-12	230-250	80 / 176
Grilled cutlet	800-1000 g	8-10	120-140	80 / 176
Loin	1000-1500 g	10-12	120-150	80 / 176
Beef				
Fillet steak	700-1200 g	5-9	100-140	80 / 176
Entrecote (prime ribs)	1500-1800 g	10-12	150-180	80 / 176
Roastbeef	700-1800 g	10-12	180-120	70 / 158
Slice, round	1500-2000 g	10-12	200-230	80 / 176
Steak hip	1500-1800 g	10-15	150-200	80 / 176
Veal				
Fillet steak	500-800 g	5-6	90-110	80 / 176
Rack of veal (cutlet roast)	1000-1500 g	8-10	110-120	80 / 176
Round	1500-1800 g	10-12	140-160	80 / 176
Lamb				
Saddle fillet	400-600 g	3-5	60-80	70 / 158
Leg of lamb (boned)	2000-2500 g	10-12	200-250	70 / 158
Poultry				
Spring chicken breast	400-600 g	3-4	50-60	70 / 158
Breast of duck	400-600 g	4-5	70-80	70 / 158

Baking

Selecting a programme

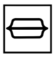
1. **Set baking programme.**
   Baking temperature and duration are pre-set but can be changed.

or

2. **Select the heating programme**
   Every heating programme is turned on with a pre-set temperature. This temperature can be changed.
   Duration can also be changed, as can cooking end, (see page 30).

Baking programme overview

☞ All baking programmes are only suitable for baking at one level. If you want to bake at several levels at once, please use the Hot air convection programme .

Dial symbol	Name	Preset temperature (range available)	Preset cooking time	Automatic weight system	Rack level(s)	Pre-heating	Cooking with the oven
	Gugelhupf	160 °C (140-170 °C) 320 °F (284-338 °F)	70 minutes	none	2	no pre-heating time	Cakes in tins, e.g. cake mixture, yeast dough, cheesecake, fruit loaf
	Fruit cake*			none			Tray-baked cakes, sponges, yeast dough, short pastry
	Fruit cake 1	170 °C (150-180°C) 338 °F (302-356 °F)	50 min.	none	3	no pre-heating time	with very moist fruit topping
	Fruit cake 2	170 °C (150-180°C) 338 °F (302-356 °F)	35 min.	none	3	no pre-heating time	with slightly moist or normal fruit topping
	Flat cake with a dry topping	170 °C (150-180°C) 338 °F (302-356 °F)		none	3	no pre-heating time	Tray-baked cakes, sponges, yeast dough, short pastry without fruit topping
	Bread*						
	White bread	180 °C (160-190 °C) 356 °F (320-374 °F)	Depending on weight	0.5 -2 kg	3	with pre-heating time	
	Rye- and wheat-flour bread	180 °C (160-190 °C) 356 °F (320-374 °F)	Depending on weight	1 -4 kg	2	with pre-heating time	
	Coarse wholemeal bread	180 °C (160-190 °C) 356 °F (320-374 °F)	Depending on weight	1 -3 kg	2	no pre-heating time	
	Soufflé	180 °C (160-190 °C) 356 °F (320-374 °F)	40 min.	none	3	no pre-heating time	Gratin dishes and casseroles with raw vegetables, potatoes, noodles
	Pizza	250 °C (200-260 °C) 482 °F (392-500 °F)	12 min.	none	1	with pre-heating time	Pizza and speciality doughs on a baking tray

* These programmes have sub-programmes. Select with the knob.

Notes on the pre-set values:

The baking programmes are based on 500 gr. of pastry / dough or 1 kg raw potatoes or raw vegetables.

- If you are cooking larger quantities, you should reduce the temperature slightly and increase the cooking time by around 10 minutes per kg.
- For smaller quantities use a high temperature and a shorter cooking time.

☞ Notes on rack levels are given in a table on page 38!

Hot air convection

☞ No need to preheat the oven - baking is possible on several levels simultaneously.

Rack levels:

1 tray: 3rd rack level from the bottom
2 trays: 3rd and 6th rack levels from the bottom
4 trays: 3rd, 6th and 8th rack levels from the bottom
4 trays: first, 4th, 6th and 8th rack levels from the bottom

- If you are baking several cakes in baking tins at the same time, add about 5 to 10 minutes for each additional tray used.
- You can take out one baking tray at a time if you wish, and leave the others to continue baking.
- Bake with Hot air convection at a temperature of 160 °C. If there are no instructions for baking with Hot air convection in your recipe.
- **Important!** Baking cakes with a moist fruit topping generates a lot of excess moisture. Never bake more than two of this kind of cake at the same time.

Top/Bottom heat

☞ Baking on one level

- Pre-heating:
  Use the "Rapid heat" function and wait until the symbol no longer shows red.
- Baking tins made of black metal and aluminium are particularly suitable.

Intensive hot air convection

☞ No need to preheat the oven - baking on one level

- Only for large flat cakes with a dry topping, such as a crumble topping.

Pizza mode

☞ Baking on one level

- for moist cakes
- for pizzas: preheat the oven
- for bread: pre-heat the oven

Baking pizza

☞ Select the "Pizza" or the baking programme or the "Pizza Mode" heating programme.

– A pizza stone (optional accessory) will give your pizza a particularly crispy base. Pre-heating time: at least 30 minutes!
  Read the instructions enclosed with the pizza stone.

Basic recipe for pizza

250 g flour, 20 g yeast, 1/2 tablespoon sugar, 1 – 150 ml of lukewarm water, 3 tablespoons of olive oil, salt.

Baking pizza on a baking tray

– Make your pizza dough using the ingredients listed.
– Allow the dough to rise for approx. 30 minutes until it has doubled in size.
– Then knead the dough for a few minutes and allow it to rest for a further 15 minutes.
– Start the "Pizza" braking programme – the oven pre-heats.
– Grease the baking tray.
  If you are making small, round pizzas, put the baking tray in the oven now to preheat it.
– Roll out the dough, place on a baking tray and form an edge.
– Quickly add your topping to prevent the dough becoming moist.
– **Small pizzas:** Place each pizza with topping onto the preheated baking tray.
– Insert the baking tray at level 1 once the audio signal has sounded.
– When the door closes, the programme starts and has a baking time of 12 minutes.

Baking pizzas on the pizza stone

– Prepare the pizza dough as described above.
– Place the pizza stone on the gridiron and insert at rack level 1.
– Pre-heat the oven using the "Pizza Mode" heating programme to 250 °C for about 30 minutes.
– Place the dough onto the floured lifter and add toppings quickly so that the dough does not become moist. Do not leave the topped pizza on the peel for too long; it will become sticky and you will not be able to slide it off.
– When preheating is over, push the pizza off the lifter onto the hot pizza stone.
– Bake for approx. 8 - 12 minutes.

Notes on the table: "Guidelines for baking"

The table on page 38 contains a selection of cakes etc., the necessary temperatures, cooking times and rack levels.

- A temperature range is given, since the optimum temperature depends on the recipe you are using for the dough and the size and shape of the item you are baking.
- We recommend that you use the lower temperature to start with, increasing it only if you want a deeper brown or if baking is taking too long.
- If you are not sure how to bake your own recipes, select a similar one from the table and use the temperatures and baking times as a guide.
- Food that is dissimilar in height will brown differently at the beginning. Please do not change the temperature setting, because this will even itself out as baking continues.

The recommended temperatures for the preferred operating modes **are highlighted**. Please refer to the notes on the table on p. 39!

Cakes	Recommended baking mode		Hot air convection		Top/Bottom heat		Hot air convection top / bottom		Baking time
	Rack level	Programme	Rack level	Temperature in °C/°F	Rack level	Temperature in °C/°F	Rack level	Temperature in °C/°F	in minutes
Cake mixture									
Gugelhupf	2		2	**150-160 / 302-320**	2	170-180 / 338-356			50-65
Tin cake	2		2	**150-160 / 302-320**	2	170-190 / 338-374			50-70
Madeira cake	2		2	**150-160 / 302-320**	1	160-180 / 320-356			60-70
Gateaux and flans	2		2	**150-160 / 302-320**	1	170-180 / 338-356			40-60
Flan bases			3	**170-180 / 338-356**	2	180-200 / 356-392			20-30
Fine fruit flans	3		3	150-160 / 302-320	2	170-180 / 338-356	2	150-160 / 302-320	45-60
Small biscuits			3	150 / 302	3	170-180 / 338-356			15-30
Large flat cakes:									
with a dry topping	3		3	150 / 302	3	180-190 / 356-374	3	150-160 / 302-320	20-35
with a moist topping	3		3	160-170 / 320-338	2	170-180 / 338-356	3	160-170 / 320-338	35-50
Kneaded dough									
Flan bases			3	170-180 / 338-356	2	180-200 / 356-392			25-35
Cheese cake			2	140-150 / 284-302	2	160-170 / 320-338	2	1450-150 / 284-302	70-90
Small biscuits			3	140-150 / 284-302	3	180-190 / 356-374			15-35
Large flat cakes:									
with a dry topping	2		3	150-160 / 302-320	4	180-190 / 356-374	3	150-160 / 302-320	25-35
with a moist topping	2		3	160-170 / 320-338	2	170-180 / 338-356	3	160-170 / 320-338	30-50
Yeast dough									
Gugelhupf	2		2	150-160 / 302-320	1	175-180 / 347-356			40-65
Yeast cake	2		2	150-160 / 302-320	2	175-180 / 347-356			40-50
Rich sweet bread (preheated)	2		2	150-160 / 302-320	2	175-180 / 347-356			50-70
Small biscuits			3	140-150 / 284-302	3	180-200 / 356-392			15-30
Large flat cakes:									
with a dry topping	3		3	150-160 / 302-320	4	175-180 / 347-356	3	150-160 / 302-320	30-40
with a moist topping	3		3	160-170 / 320-338	2	170-180 / 338-356	3	160-170 / 320-338	30-50
Sponge cake									
Gateaux and flans			3	150-160 / 302-320	3	175-180 / 347-356			30-40
Rolls			3	170-180 / 338-356	3	180-200 / 356-392			12-25
Egg white baking									
Meringue			3	80-90 / 176-194	3	100-120 / 212-248			80-120
Cinnamon stars			3	100-120 / 212-248	3	120-140 / 248-284			20-40
Macaroons			3	100-120 / 212-248	3	120-140 / 248-284			20-50
Other doughs									
Puff pastry			3	170-180 / 338-356	3	190-210 / 374-410			15-30
Puff pastry (leavened dough)			3	170-180 / 338-356	3	190-210 / 374-410			30-40
Puff pastry (curd cheese)			3	160-180 / 320-356	3	180-200 / 356-392			30-40
Choux pastry			3	170-180 / 338-356	3	190-210 / 374-410			30-40
Dough (curd cheese and oil)			3	150-160 / 302-320	3	170-180 / 338-356			30-40
Honey cake			3	140-150 / 284-302	3	170-180 / 338-356			20-35
Bread and pizza									
White bread and sour dough (preheat: 230 °C, prebake: 10 min. 230 °C)	2				2	180 / 356	2	160 / 320	50-80
Bread made with yeast/white bread, preheat	2		2	180 / 356	2	200 / 392	2	180 / 356	30-60
Pretzels (preheat: 230 °C)			3	200 / 392	3	220 / 428			15-20
Pizza (preheat: 250 °C)	1						1	250 / 482	8-12

Grilling

Always close the oven door when grilling!

☞ For small amounts of food to be grilled: select heating programme [grill symbol] or for larger amounts of food to be grilled: select heating programme [large area grill symbol].

☞ The preset temperature is ideal for grilling small and medium sized items. When grilling larger items, select a temperature between 200 and 250 °C to avoid burning the food.

– Select heating programme [grill symbol] or [large area grill symbol].
– Pre-heat the oven for 5 minutes.
– Place the food on the gridiron.
– Slide the drip pan into rack level 1 or 2 and place your gridiron on the rack level recommended in the table.
– Close the oven door.

Guidelines for grilling

Dish	Rack level	Grill		Large area grill	
		1st side	2d side	1st side	2d Side
		in minutes			
Pork chops/Escalope	7	10-12	8-10	14-15	8-10
Fillet of pork	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Sausages	6	8-10	6-8	12-15	10-12
Shashlik	5	9-11	7-8	15-20	10-12
Rissoles	5	8-10	6-8	10-15	10-12
Beef steak	7	4-6	3-5	6-7	4-6
Slices of liver	7	3-4	2-3	4-5	3-4
Escalope of veal	6	5-7	4-5	7-8	5-6
Veal steak	6	8-10	7-8	10-12	8-9
Mutton chops	6	8-10	6-8	10-11	7-8
Lamb chops	6	7-8	6-7	9-11	6-9
Half a chicken	4	18-20	10-12	22-24	12-15
Fillet of fish	7	6-7	4-5	10-12	7-8
Trout	5	5-7	4-6	8-11	7-10
Toast	6	2-3	2-3	4-6	2-3
Toasted sandwiches	5	6-8		6-8	

Defrosting and proving [defrost symbol]

Defrosting

☞ Select the "Defrost/proving" programme [defrost symbol] with a temperature of max. 35 °C for delicate foods such as butter or cream cakes.
For higher temperatures please select hot air convection programme [hot air symbol].

☞ When defrosting ready-to-serve meals, follow the instructions on the pack.

– Remove the frozen food from the packaging, place it in a dish and insert into the oven with the rack on the 4th rack level from the bottom.
– Select [hot air symbol] or [defrost symbol] and set the temperature.

Fermentation:

☞ Ideal for raising yeast dough.

– Select the heating programme [defrost symbol] and a temperature of 35 °C.

Preserving

⚠ **Attention!** Do not use jars with twist-off® lids that have been used before. Under certain conditions, the jars could explode!

☞ The standard type of preserving jar with a rubber seal and glass lid, or proprietary jars with a twist-off® lid, (but only with new lid) are suitable. Metal cans are not suitable.

☞ Do not pour water into the drip pan! This will create large amounts of steam that will escape with some force as soon you open the door. Place a cup of water in the drip pan - not directly on the bottom of the oven!

☞ Select Pizza mode [pizza symbol].

- Use only fresh ingredients and stick to standard recipes.
- Preserve a maximum of 6 one-litre jars at a time.
- Use only jars of the same height. Fill them 3/4 full, using the same ingredients in each.
- The jars should not touch each other.

– Place the drip pan on the second rack level from the bottom.
– Place a cup of water in the drip pan.
– Select Pizza mode [pizza symbol] at 160 °C and observe preserving process.
After 10 to 20 minutes (jars with a capacity of 1 l) the liquid in the jars will start to bubble, usually in the jar on the front right first.

Fruit

– Now switch off the oven. Allow the jars to stand in the closed oven for another 30 minutes. If you are preserving more delicate fruit like strawberries, reduce the standing time to around 15 minutes.

Vegetables and meat

– When the liquid starts to bubble, turn the oven down to 100 °C and allow to simmer for a further 30 to 60 minutes.
– Then switch off the oven and let the jars stand in the closed oven for another 30 minutes.

Overview of heating programmes

☞ An overview of roasting and baking programmes is to be found under ”Overview of roasting programmes” on page 33 and ”Baking programme overview” on page 36.

Dial symbol	Name	Preset temperature (range available)	Rack level(s)	Cooking with the oven
	Large area grill	290 ºC / 554 ºF	Shelf on position 6	Grilling large quantities
	Grilling	290 ºC / 554 ºF	7	Grilling small portions.
	Top/Bottom heat	175 ºC / 347 ºF	3	Pre-heating, baking sponges and moist cakes
	Top heat	220 ºC / 428 ºF	6	Browning toppings
	Bottom heat	180 ºC / 356 ºF	1	Prebaking very moist cake
	Grille roasting	160 ºC / 320 ºF	3	Roasting meat, fish and poultry
	Pizza mode	160 ºC / 320 ºF	1	Baking bread, pizzas and moist cakes, making preserves.
	Intensive hot air convection	160 ºC / 320 ºF	3	Baking large flat cakes with a dry topping (such as a crumble topping), intensive roasting of large joints and large poultry such as goose or turkey.
	Hot air convection	160 ºC / 320 ºF	3	for roasting, baking and cooking on several levels
	Defrosting Proving	0-35 ºC / 32-95 ºF	2	Defrosting cream gateaux and poultry Allowing yeast dough to rise

The minute minder

☞ The minute minder display has **priority over all others**. This text display shows the minute minder even when the oven is on!

☞ The minute minder alarm is a pure reminder function and does not turn the oven off!

☞ If a programme has been selected beforehand the key will not illuminate, as the minute minder has no influence on any programme cycle. The minute minder can be used despite this.

– Touch the key . The symbol blinks green/red and <minute minder> is displayed.

– Set the duration in minutes with the knob.
Duration and current time will be displayed as will the estimated expiry time.

– Confirm with OK: The minute minder operates.

When the time set expires an audio signal sounds that you can turn off by pressing OK.

☞ The time running can be changed by touching the key again and re-setting using the knob.

The child safety lock

The child lock prevents accidental maladjustment of the oven and offers additional child protection.

When the child safety lock is **activated, the oven can only be turned off.** The values input cannot be changed and the oven cannot be turned on.

Activating / deactivating the child safety lock

Touch the sensor key with the symbol”⊸”. The text display states: <child safety lock -<...>+>. After a brief period, the child lock status displays: <child lock inactive> or <child safety lock active>.

Activating the child safety lock:

– Turn the knob **clockwise** until <child safety lock active> is displayed.

– **Confirm with** OK! The child lock is activated now.

Deactivating the child safety lock:

– Turn the knob **counter-clockwise** until <child lock inactive> is displayed.

– **Confirm with** OK! The child lock is deactivated now.

Setting optional functions

Overview of optional functions

Select language	The language used in the display can be selected.
Available special functions:	
Demonstration mode	Only accessible to KÜPPERSBUSCH Customer Service!
Memory functions 1 and 2	**Memory function 1:** After 20 minutes operation without automated shutoff, an audio signal will sound every 10 minutes and must be acknowledged. The oven shuts off when the max. cooking time has been reached. **Memory function 2:** After 20 minutes operation without automated shutoff, an audio signal will sound every 10 minutes and must be acknowledged. If it is not, the oven switches off after a further 5 minutes operation.
Eco function	When the eco function is activated the clock display is turned off with the oven and power consumption cut to a minimum.
Maximum cooking time	After this set time the oven switches off automatically (safety shutdown). Default setting: 6 hours. minimum possible 2 hours, maximal possible: 28 hours, but temperature is cut to 120° C from 6 hours to cooking time expiry.

☞ The special functions can be **altered within the first few minutes after a power cut-off** (plug or fuse pulled), **and before you touch the ON sensor for the first time!**

1. Select language

– After power cut-off please wait until <English ok>is displayed. **According to the pre-selection you will see a different language than ”English”.**

– Use the knob to select language if it is not displayed as having been selected already.

– Confirm with [OK] .

2. Activate “Optional functions” selection menu

– After selecting your language, touch the **child lock”** ⊸ sensor. The text display shows <optional functions select ok>

– Turn the knob clockwise until the desired function can be chosen. Touch the sensor key [OK].

Several such functions can be set in sequence.

3a. Memory functions 1 and 2

Text display shows: <Memory function ok>.

– Touch the sensor key [OK].

– Turn the knob to the desired position: <Memory OFF ok>, <Memory function 1 ok> and <Memory function 2 ok>.

– Confirm the selection with [OK].

3b. Eco function ON / OFF

Text display shows: <Eco function ok>.

– Touch the sensor key [OK].
The text display shows <Eco function off>or <Eco function on>.

– To activate the eco function, turn the knob clockwise to <Eco function ON>, then anti-clockwise for<Eco function OFF>.

– Confirm the selection with [OK].

3c. Maximum cooking time

Text display shows: <max. cooking time 6 h ok>

– Touch sensor [OK] and use the knob to set the desired maximum time.

– Confirm the selection with [OK].

4. End selection mode

– Turn the knob clockwise until the text display <quit selection ok> is displayed.

– Confirm with [OK].

Cleaning and maintenance

You should carefully read this chapter before you use your appliance the first time. If cleaned correctly and looked after regularly the appliance will remain beautiful and clean for many years. The following tips will help you to clean and care for your oven's various surfaces gently but thoroughly.

For all surfaces

⚠ Do not, under any circumstances, use steam or pressure cleaning machines to clean the appliance! Damage caused to your appliance by cleaning it this way can make it **lethally dangerous**.

⚠ **Risk of burning!** Make sure the appliance has cooled down before cleaning.

⚠ Please follow the instructions provided with the cleaning agents you plan to use.

Clean the oven each time you use it. Dirt left will burn into the surface next time you use it. These burned on residues can sometimes be impossible to remove completely.

To clean an oven that is not very dirty, use a damp cloth, a soft brush or a soft sponge and a weak solution of detergent and warm water. Always rinse the surfaces with cold water to remove all traces of detergent. Detergent residues can cause discoloration and blotches. Wipe dry afterwards.

☞ The following pointers will help you to carry out a more thorough cleaning of the various parts of your oven.

☞ VSR O-FIX-C is perfect for the cleaning of glass ceramic, enamel and the coated inside of the door. This cleaning powder is available from KÜPPERSBUSCH Customer service.

Do not use any

- aggressive or bleaching cleaning agents containing for example active oxygen, chlorine or corrosive components.
- abrasive cleaning or scouring agents, such as steel wool, soap-impregnated steel wool, stiff brushes, metal or plastic sponges or any similar cleaners with an abrasive surface.

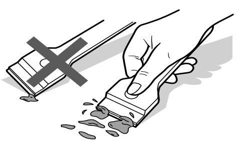
Removing fat and grease deposits

First, soak any heavy deposits to loosen them. A wet cloth is ideal. This will make them easier to remove later.

Information about the cleaning scraper

⚠ Caution! Risk of cutting! The blade of the cleaning scraper is very sharp!

Always hold the cleaning scraper flat to the surface and push the grease away from you.



⚠ Do not scratch the surface with the edge of the scraper and take care not to damage the sealing with the edge.

Suggestions on the use of oven sprays

⚠ Please follow the manufacturer's instructions carefully.
Oven sprays attack aluminium, paint and plastic!

⚠ Do not spray into the fan at the rear of the oven! The ökotherm® catalyst will be destroyed if oven spray is used.

For environmental reasons you should not use oven spray at all. If you nevertheless want to use it, only spray it in the oven interior and on enamel baking trays.

Enamel

Oven interior, front, baking trays, drip pan

Some plastic sponges with abrasive side can be used. Some products do however contain grains in the abrasive side of the sponge which can cause scratches.
Carefully test a small area that is out of sight.

☞ The type of scraper normally used for glass-ceramic surfaces is suitable for removing heavy dirt.

☞ To thoroughly clean your appliance, we recommend you use VSR O-FIX-C. Oven spray may also be used.

Stainless steel

Stainless steel door front, control panel, telescopic glide-out shelves (acc. No. 601), backmobil® (acc. No. 600A)

⚠ Stainless steel is very easy to scratch!
Do not use a scraper!

⚠ Remove any calcium, grease or starch deposits right away. They will stain the surface!

We recommend that you use a proprietary stainless steel cleaner.

We recommend cleaning the stainless steel surfaces weekly with a proprietary stainless steel cleaner. This will create a protective film that protects the surfaces from discoloration.

Glass

Door interior – coated glass

⚠ Avoid using oven spray if you can. If used regularly, an oven spray will attack the coated surface of the glass.

The type of scraper normally used for glass-ceramic surfaces is suitable for removing heavy dirt.

☞ We recommend you use VSR O-FIX-C or a glass cleaner.

Door front, control panel

☞ Clean the **oven front** with a weak solution of detergent and warm water, using a damp cloth or a soft sponge. Do not use a glass cleaner.

Aluminium

Door ledges and handles in aluminium, baking tray (acc. No. 543)

⚠ Aluminium is very sensitiv to scratches and oven spray can cause damage!
Do not use a scraper!

Door sealing

☞ Remove the door sealing when you clean the oven, to prevent dirt from collecting under the sealing. See ”Replacing the door sealing” on page 44.

If the sealing is dirty, use some washing-up liquid or wash it in the dishwasher.

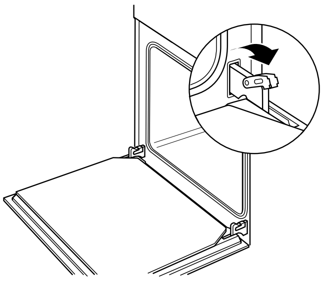
Knobs

Clean the knobs with a weak solution of detergent and warm water, using a damp cloth or a soft sponge.

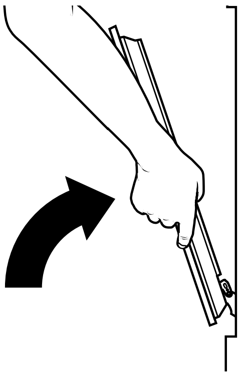
Removing and refitting the oven door

Removing the oven door

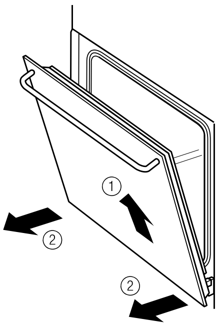
– Open the oven door as far as it will go.
– Swing the hinge locks down towards you.



– Grasp the oven door at both sides and lift it up until it is nearly closed.

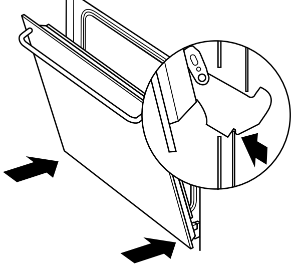


– Gently lift the door and pull the hinges forward away from the door opening.

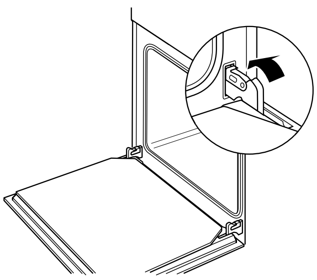


Refitting the oven door

– Grasp the oven door at both sides and slide the hinges into the openings on the oven. The hinge will click into place.
– Slowly open the oven door until it is fully open.



– Swing the hinge locks back into position.
– Close the oven door.



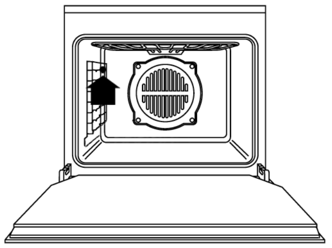
Removing and installing the side racks

Removing the side racks

– Ease out the supports, releasing them from the bolt.
– Take out the racks.

Refitting the side racks

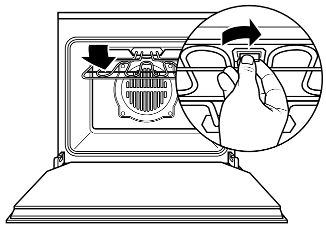
– Place the supports and fit in the bolt.



Folding heating element down / up

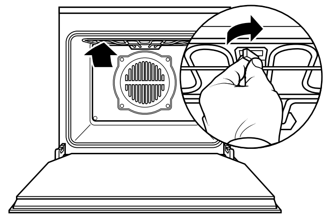
Folding heating element (top heat / grill) down

– Open lock and fold heating element down.



Folding heating element up

– Fold heating element up **and close again with the lock.**



Regenerating the ökotherm® catalyst

The ökotherm catalyst scrubs the grease particles and odour arising when roasting in Hot air convection mode. The catalyst cleansing capability is usually adequate. In rare cases of very intensive roasting of very large amounts of food grease particles may settle on the catalyst. Next time you use hot air convection, e.g. for baking a pizza, the deposits will be disposed of over time

Should you feel the catalyst cleansing effect has weakened (e.g. if there is a strong odour), the catalysts can be regenerated by removing the fatty deposits

– Select the programme Hot air convection .
– Then touch the Rapid Heating sensor .
– Set the temperature to 290 °C and cooking duration to 60 min.
– Touch the sensor key OK.

What to do if trouble occurs...

⚠ Repairs must be carried out by a qualified service engineer!

But there are some problems that you can fix yourself. You should first check that you are using the oven correctly. Repairs during the guarantee period are chargeable, if they are caused by user error or non-observance of the following instructions:

What is to be done if...

... neither sensors nor lighting function?

Please check: Is the mains plug in the wall socket? Is the domestic fusing OK? Power failure?

... one or more sensors don't react to touch but the lighting can be turned on?

Possible cause: The sensors constantly adapt in sensitivity to ambient conditions. Unfavourable conditions such as e.g. if you lean against them for a lengthy period, may cause then not to react for several minutes.
Wait for about 15 minutes or pull the relevant fuse and then re-insert it. Repeat this procedure if necessary!
The keys have adapted and now react to touch again.

... one or more sensors don't react to touch despite repeating this procedure?

Possible cause: Faulty sensor key or component.
If you've repeated the procedure and the keys still don't react, pull the fuse again and then contact our Customer Service.

... if <demonstration mode> is displayed and the oven won't heat?

Have this mode de-activated by Customer Service!

... the oven door glass cracked?

Switch the oven off and have the door replaced by Customer Service.

... the door sealing is damaged?

Replace the door sealing. (See page 44) **Do not use the oven with a damaged sealing!**

...the oven lighting is defective?

The oven can still be used. Replace the halogen bulbs as soon as possible - **when the oven has cooled down** - see "Changing a halogen lamp").

...there is a powerful odour?

Regenerate the ökotherm®-catalyst (see page 43).

... the oven generates a strong smell of vinegar?

Cooking a dish containing alcohol or yeast using programmes with Hot air convection will produce a vinegar smell. If you find the smell disturbing, use one of the modes without fan, such as Top/Bottom heat.

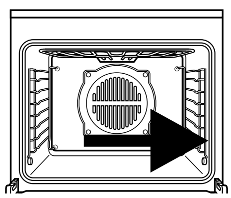
... fruit juice or albumin gets onto enamelled surfaces?

This is a harmless enamel change that cannot be changed.

Rating Label

Always indicate the data provided on the rating label when calling in customer service or ordering spare parts.

The rating label for the oven is located on the right-hand side strip and is visible when the oven door is open.



– Make a note of this information before you consult Customer service.

Oven production number																

Oven model type																

Maintenance

Changing a halogen lamp

⚠ **Attention!** The halogen lamps become very hot after being in use for some time. Therefore, the lamps should be changed when they have cooled down.

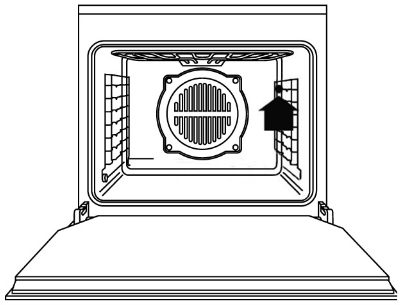
⚠ Only replace the halogen lamps with lamps of the same type. You can obtain new halogen lamps from KÜPPERSBUSCH Customer service.

☞ Do not grip the halogen lamps with your bare hands. Finger marks burn into the lamp glass and reduce the light intensity and service life of the lamps.

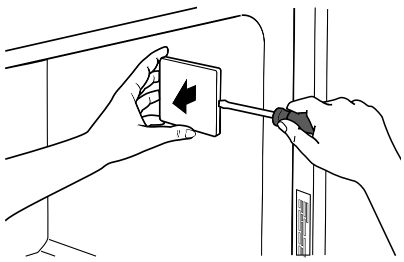
⚠ If the fitting has become solid due e.g. to dirt or long use then glass may splinter during removal. Hold a towel or cloth over the fitting to catch any splinters.

Changing the light bulb:

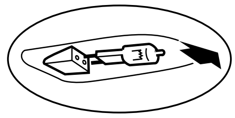
– Ease out the supports, releasing them from the bolt.



– Carefully lever out the glass cover with a screwdriver.



– Remove the halogen bulb from its socket.



– Hold the new bulb **with a cloth** (e.g. tissue) and push it into the socket.
– Replace the glass cover.
– Screw the shelf rack on again.

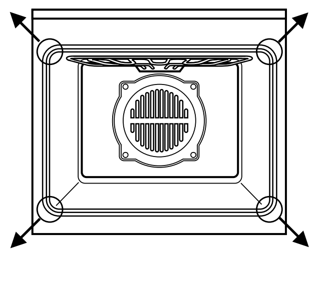
Replacing the door sealing

⚠ Do not use the oven if the door sealing is damaged or missing!

If the sealing is damaged, you will no longer be able to clean it. It must be replaced. You can obtain a new sealing from KÜPPERSBUSCH Customer service.

Removing the sealing

– To remove the sealing gently pull each corner out.



Fitting a new sealing

– Insert the new sealing one corner at a time into the oven front.
Take care not to bend the hooks out of shape!

Installation instructions for fitter

- Only KÜPPERSBUSCH built-in hobs were designed and tested for use above a Küpperbusch fitted oven. No other hobs may be used.
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power apply company must be strictly observed.
- Switch off the appliance by means of these safety devices before connecting up the oven, carrying out repair work or replacing the oven light bulb. Disconnect the appliance from the mains, disconnect fuse.
- It must not be possible to touch components which are insulated under operating conditions.
- The earth wire must be so long that if the mains lead cleat fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- The unit is ready to plug in and may be connected only to a properly installed protected socket. Installing and wiring a socket or replacing the connection cable should only be performed by an electrician and in observance of the relevant regulations.
- If the socket is inaccessible after the installation, safety regulations require that an all-polo isolator with a contact opening of at least 3 mm be used on the installation side.
- The socket for plugging in the unit must be outside the installation space.
- Built-in kitchen fixtures must be temperature resistant to 90 °C. This applies especially to veneers, plastic coatings, adhesives and varnishes. Adjacent cabinetry front must be temperature resistant to at least 70 °C.
- The unit must be installed absolutely horizontal on a level, solid base. The base must not be allowed to sag.
- If the cupboard element is not attached to the way, screw on using an ordinary bracket.

Electrics

⚠ WARNING! This appliance must be earthed!

Electrical requirements (for UK and Republic of Ireland only)

Check that the voltage stamped on the rating plate corresponds with your house electricity supply, which must be AC (alternating current).

Electrical connection of the appliance must be performed by a trained electrician. The legally recognized regulations and the connection requirements of the electricity board seving your area must be fully complied with.

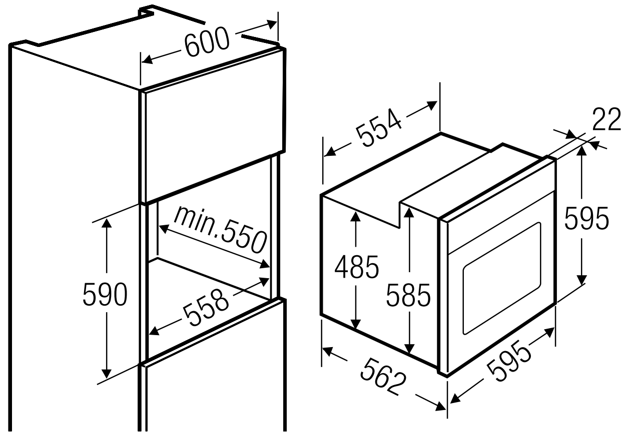
⚠ WARNING! Should the oven be supplied with a continental two-pin plug fitted, then this plug must be cut off from the connection cable. Dispose of the plug safely; do not insert it in a 13 A socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

Connection for UK and Republic of Ireland only: Permanent connection to an oven power point (fuse: 20 A!).

Other countries:

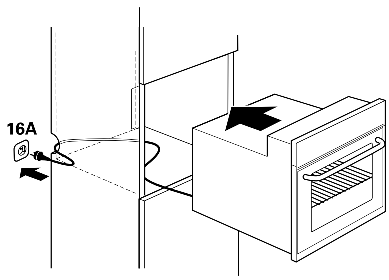
Connection	is via the mains plug into a wall socket.
Total rating	at 230 V: 3.5 kW, at 240 V: 3.85 Kw at 235 V: 3.6 kW
Electrical connection	230 - 240 V, 50 Hz - 240 V, 60HZ
Fuse current	16 A

Installation dimensions



Installation in a fitted kitchen

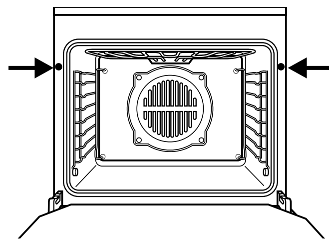
Installing the appliance (not correct for UK and Republic of Ireland!)



– Insert power plug into the wall socket. **(UK and Republic of Ireland: Connect to an oven power point!)**

– Push the oven right into the cupboard alcove. Do not jam the cooker connection!

Fastening the appliance



– Open the oven door and fix the screws supplied at an angle through the cupboard.

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre four en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Anomalies». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles. Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

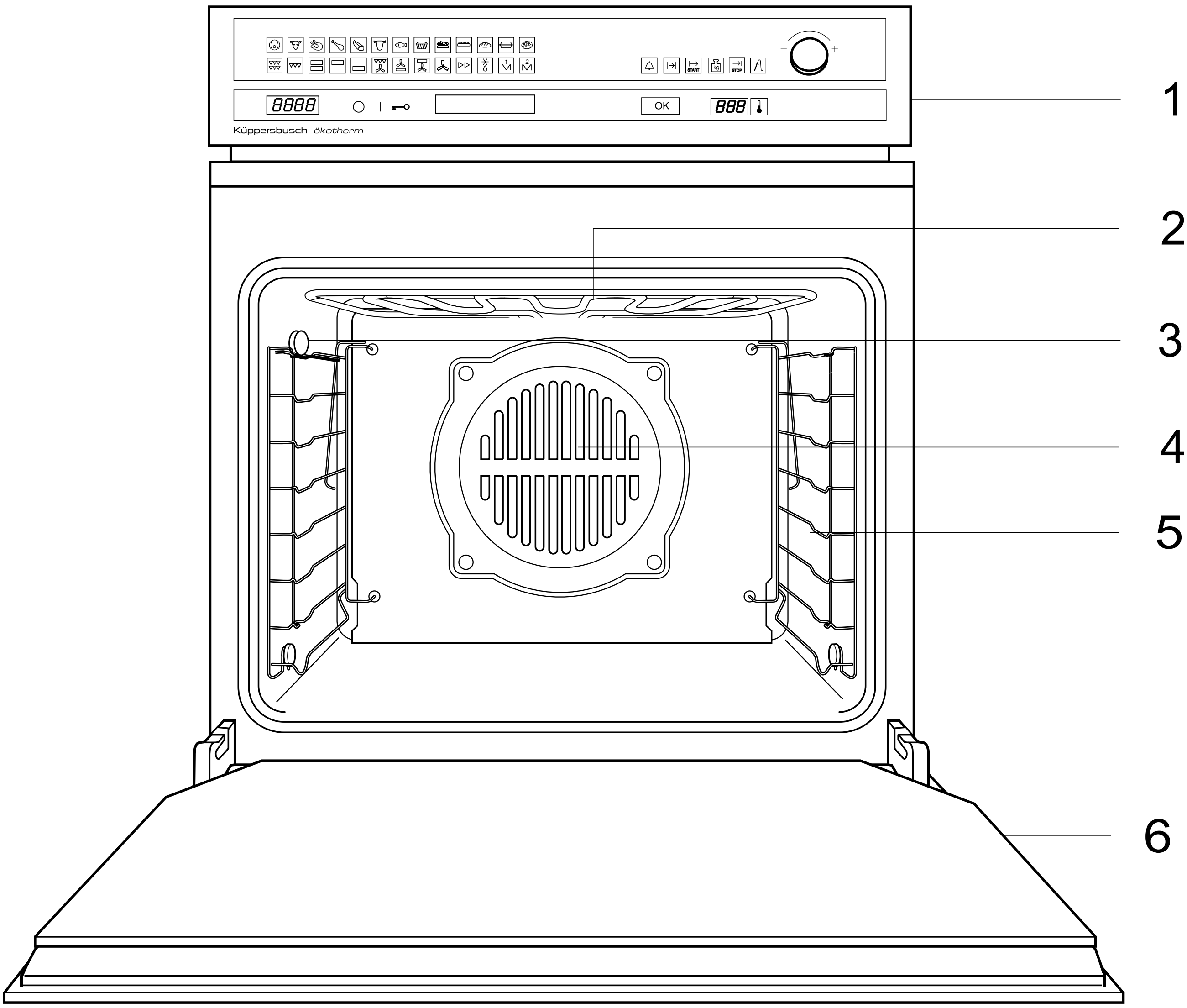
Le présent mode d'emploi fait appel aux symboles suivants:

⚠ Ce symbole signale les dangers pour votre santé ou les dommages qui pourraient être occasionnés à l'appareil.

☞ Vous trouverez ici des conseils et des remarques.

Sommaire

Vue d'ensemble de votre appareil



1 Panneau de commande
Vous trouverez une vue d'ensemble du panneau de commande à la page 48.

2 Gril rabattable (Convection de voûte/gril)

3 Douille thermosonde

4 Ventilateur chaleur tournante

5 Niveaux d'enfournement

6 Porte du four

Accessoires en série:

Grille à rôtir

Tôle de cuisson

Lèchefrite

Grille avec levier

Accessoires en option disponibles:

Pierre à pizzas

Grille à rôtir (No. acc. 1118)

Tôle de cuisson (No. acc. 1119)

Lèchefrite (No. acc. 1120)

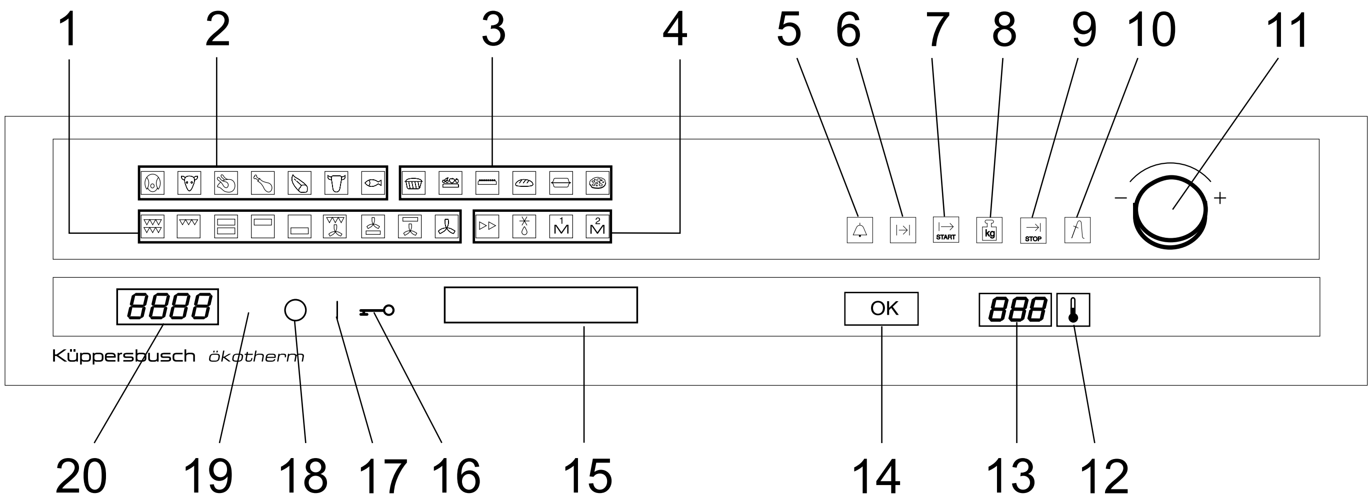
Glissières télescopiques premium

Le panneau de commande - Touches sensitives et affichages

Toutes les fonctions du four sont commandées par le panneau de commande.

☞ Tous les champs de symbole sont à la fois des touches sensitives qui réagissent dès un léger contact.

☞ Le bouton de réglage est escamotable et peut être enfoncé ou tiré en appuyant légèrement dessus. Il peut se tourner vers la gauche ou vers la droite.



1-10		Programmes et fonctions (Champs de symbole/touches sensitives)	sont aussi bien des symboles d'affichage que des touches sensitives pour sélectionner les programmes/fonctions.
1		Touches Programmes de chauffage	affichage et touche sensitive pour les différents types de chauffage, vous trouverez une vue d'ensemble page 61.
2		Touches Programmes rôtissage	programmes de base pour le rôtissage de viande et de poisson, voir page 54.
3		Touches Programmes de cuisson	programmes de base pour la cuisson de gâteaux, de pain et de pizzas, vue d'ensemble page 57.
4		Touches Fonctions additionnelles	fonctions additionnelles, voir page 52.
5		Touche minuterie	pour le réglage de la minuterie, voir page 61.
6		Touche durée de cuisson	pour le réglage de la durée de cuisson, voir page 51.
7		Touche Début de cuisson	pour le réglage du début de cuisson avec la température à cœur
8		Touche commande automatique de poids	pour le réglage du poids de la commande automatique de poids voir page 52.
9		Touche fin de cuisson	pour le réglage de la fin de cuisson, voir page 51.
10		Touche Fonction Température à cœur	pour le réglage de la température à cœur voir «Thermosonde et fonction de température à cœur» page 55.
11		Bouton de réglage	pour la modification de toutes les valeurs variables
12		Touche d'appel de la température réelle	indique brièvement la température du four dans l'affichage de texte
13		Affichage température	indique la température du four affichée
14	OK	Touche OK	pour confirmation des données
15		Affichage de texte	affiche des indications vers la nouvelle étape, des réglages actuels et autres indications
16		Touche sécurité-enfants	pour activer/désactiver la sécurité-enfants voir page 61, pour le réglages des fonctions spéciales, voir page 62
17	I	Touche ON	allume le four (veille)
18	○	Touche OFF	éteint le four
19		Touche heure (pas visible)	pour réglage de l'heure
20		Affichage heure	affichage heure et durée

Consignes de sécurité

Ne touchez pas les éléments de chauffe ou les surfaces intérieures du four

Les éléments de chauffe peuvent être chauds quoiqu'ils soient foncés en couleur. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après de l'utilisation, ne touchent pas, ou laissez vêtement ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec des éléments de chauffe ou des surfaces intérieures de four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps suffisant pour se refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures - parmi ces surfaces sont les portes de four, les fenêtres des portes de four, panneau de commande.

Raccordement et fonctionnement

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable KÜPPERSBUSCH. Ne pas utiliser d'autres tables de cuisson.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- N'utilisez l'appareil que monté!
- La surface du four s'échauffe en cours d'utilisation.
  Eloignez systématiquement les jeunes enfants.
- Ne coincez pas le câble de raccordement d'appareils électriques dans la porte du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine domestique.

Four

- Lors des réparations, l'appareil doit être mis hors tension (coupez le fusible ou débranchez la fiche).
- Ne laissez pas à l'intérieur du four d'objet susceptible de présenter un danger en cas de mise en route fortuite.
- Prenez garde lorsque le four est très chaud. Utilisez des maniques, des gants, etc.
- Attention lors de l'ouverture du four chaud: ne vous penchez pas immédiatement au dessus de la porte du four ouverte. Lors de l'ouverture, une bouffée d'air brûlant, voire de vapeur, sort de l'ouverture.
- La porte du four doit fermer correctement. En cas de détérioration des charnières ou en cas de bris de la porte en verre, mettez aussitôt l'appareil hors service jusqu'à ce qu'il ait été réparé ou inspecté par un professionnel.
- Un joint de porte endommagé doit être replacé. Le four ne peut pas être utilisé quand le joint de porte est endommagé.
- Lorsque vous faites cuire un plat au four, fermez toujours entièrement la porte.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm du gril et de la convection de voûte (accessoire).

Thermosonde

- N'utilisez que la thermosonde d'origine.
- Ne coincez pas le câble de la thermosonde dans la porte du four.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, retirez-la du four.
- Respectez un écart d'au moins 5 cm du gril et de la convection de voûte (accessoire).

Avant la première utilisation

Retrait de l'emballage et élimination de votre ancien appareil

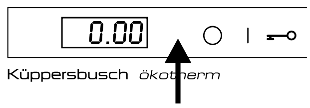
Eliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

En Allemagne, c'est le revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil qui reprend l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Les vieux appareils contiennent des matières recyclables. Donnez votre ancien appareil dans une déchetterie. Avant de vous débarrasser de vos vieux appareils, rendez-les inutilisables. Ainsi vous évitez tout usage abusif.

Réglage de l'heure

Avant la mise en service et après les pannes de courant, l'horloge doit être réglée. Elle indique dans ces cas à l'affichage «0.00» .

– Actionnez la surface à droite à côté de l'affichage de l'heure jusqu'à ce qu'elle clignote et que <Régler heure> apparaisse à l'affichage.



– Réglez l'heure actuelle avec le bouton de réglage.

– Confirmez avec OK.

Premier nettoyage

– Retirez l'emballage ainsi que les pièces étrangères à l'appareil.

– Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, **procédez à un nettoyage**.
A l'aide d'un chiffon humide additionné d'un peu de liquide vaisselle, nettoyez l'intérieur du four, les tôles de cuisson, la lèchefrite, la grille, etc.

– **Chauffez le four.**
Fermez la porte du four.
Chauffez le four avec Convection de voûte/de sole à une température de 200 °C pendant environ 60 min.
Aérez correctement la cuisine.

Généralités concernant votre four

Remarques générales

⚠ Respectez les instructions de sécurité figurant en page 49!

⚠ **Attention, risque de surchauffe!** Lors de l'utilisation, ne pas recouvrir la sole du four avec du papier alu, ni y poser casserole, poêle ou autre récipient similaire! Une accumulation de chaleur se produirait et pourrait endommager l'émail.

☞ Le four s'échauffe lorsqu'il est utilisé. Le ventilateur d'air froid, destiné à refroidir le bâti, se met alors en route. Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que le bâti ait refroidi - même une fois l'appareil éteint. Les bruits dus au ventilateur sont des bruits normaux; il ne s'agit pas d'un dys-fonctionnement.

☞ Lorsque vous préparez au four un plat contenant de l'alcool ou de la levure, une odeur de vinaigre peut s'échapper pendant les modes de cuisson chaleur tournante. Si cette odeur vous dérange, utilisez alors un programme sans utilisation du ventilateur, p.ex. Convection de voûte/de sole.

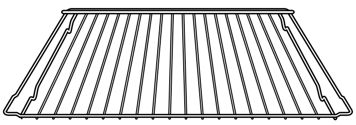
Accessoires du four

Tôles à patisserie:

- Pour les retirer, soulevez-les légèrement. Lorsqu'elles sont remises en place, le bord oblique doit faire face à la porte du four.
- Enfournez la lèchefrite et la tôle de cuisson dans le four avec les deux trous vers l'arrière.

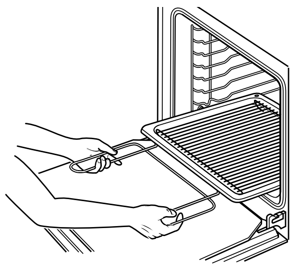
Grille

- Veillez à ce que la barre transversale de la grille soit bien située à l'arrière (par rapport à vous).



Grille avec levier pour insérer dans la lèchefrite

La grille est insérée dans la lèchefrite. Avec le levier vous pouvez retirer la grille et la lèchefrite du four. Rien ne coule et vous pouvez tout servir sans problèmes.

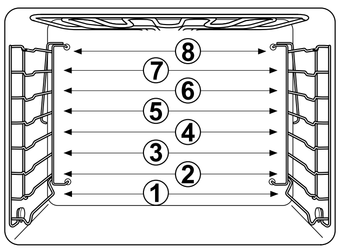


Niveaux d'enfournement

Vous avez 8 niveaux d'enfournement dans les grilles latérales. Les niveaux d'enfournement sont numérotés de 1 à 8, du bas vers le haut. Au niveau d'enfournement 0.

Grilles latérales:

Le niveau d'enfournement 1 est le plus bas niveau d'enfournement possible.



Mise en route et arrêt de l'éclairage du four

Si le bouton de réglage est enfoncé, l'éclairage est débranché.

– Enfoncez le bouton.
  Le bouton de réglage est sorti et l'éclairage du four est branché.

Appuyez une nouvelle fois sur le bouton pour débrancher l'éclairage.

L'éclairage est indépendante de la marche du four. L'éclairage peut être coupé même durant l'utilisation du four. Vous économisez ainsi de l'énergie et prolongez la durée de vie des lampes halogènes.

Utilisation du four

Remarques générales

☞ Un système électrique de sécurité empêche que le four ne puisse rester en marche sans surveillance pendant longtemps. Une fois écoulée la durée de cuisson programmée avec l'utilisation ininterrompue, le four se coupe automatiquement. Si vous souhaitez utiliser votre four pour une durée supérieure, vous devez le régler à nouveau pour la durée restante. Vous trouverez la façon de régler la durée de cuisson maximale au point «Réglage des fonctions spéciales» page 62.

☞ Au bout de quelques minutes de marche, le bouton de réglage est bloqué contre un déréglage inopiné. Il suffit de le tourner un peu avant de l'activer à nouveau et de pouvoir modifier les réglages.

☞ Dans quelques programmes, le ventilateur s'arrête et se met en marche pendant son déroulement, mais ce n'est pas un dysfonctionnement.

Signification des symboles en couleur

Couleur	Indique
symbole vert	peut être sélectionné
symbole rouge	est activé
symbol rouge/vert	doit être sélectionné maintenant
symbol orange	actif, mais a été changé

☞ Il n'est pas possible de combiner tous les programmes et les fonctions entre eux. Les fonctions combinables ne peuvent pas être sélectionnées, donc elles ne sont pas allumées.

☞ -<...>+ dans l'affichage de texte signifie: vous pouvez modifier une valeur avec le bouton de réglage.

Mise en marche du four

– Actionnez la touche sensitive I .
Les symboles de programme ont un éclairage vert; le four est prêt à fonctionner et il apparaît à l'affichage <Choisir le programme ok>.

– Sélectionnez un programme.

☞ Lorsqu'aucun programme n'est sélectionné dans les 10 secondes, le four s'éteint à nouveau.

Choisir un programme de rôtissage

Le four est branché, à l'affichage apparaît <Choisir le programme ok>.

– Actionnez le touche sensitif avec le symbole du programme désiré. Ce symbole s'allume en rouge et le champ «commande automatique de poids» clignote vert/rouge.

– Réglez le poids de la marchandise à cuire avec le bouton de réglage.
Ce réglage définit la température et une durée de cuisson.

– Changez - si vous le voulez - la température et une durée de cuisson prédéfinies.

– Démarrez le programme en actionnant OK.

Sélectionner le programme de cuisson

Le four est branché, à l'affichage apparaît <Choisir le programme ok>.

– Actionnez la touche sensitive avec le symbole du programme désiré.
Ce symbole s'allume en rouge.

Uniquement programme de cuisson pain et gâteau aux fruits :

– Avec le bouton de réglage, réglez le sous-programme désiré et confirmez la sélection en actionnant OK.

Uniquement programme de cuisson pain :

– Réglez le poids de la marchandise à cuire avec le bouton de réglage.
Ce réglage définit la température et une durée de cuisson.

– Changez - si vous le voulez - la température et une durée de cuisson prédéfinies.

– Démarrez le programme en actionnant OK.

Tous les autres programmes de cuisson:

– Changez - si vous le voulez - la température et une durée de cuisson prédéfinies.

– Démarrez le programme en actionnant OK.

Choisir le programme de chauffage

Le four est branché, à l'affichage apparaît <Choisir le programme ok>.

– **Programmes de chauffage:**
Actionnez la touche sensitive avec le symbole du programme désiré.

– Changez - si vous le voulez - la température de cuisson prédéfinie.

– Durée de cuisson et fin de cuisson ne sont pas indiquées, mais peuvent être reglées. (Voir «Modifier/régler la durée de cuisson» et «Programmation de la fin de cuisson»).

– Démarrez le programme en actionnant OK.

Modifier la température de cuisson

Une température de cuisson est prédéfinie pour tous les programmes; celle-ci est affichée à l'affichage de la température.
Pour les programmes de cuisson et de rôtissage, vous ne pouvez modifier la température que dans une zone prescrite. Pour les programmes de chauffage, la température peut être sélectionnée librement dans la zone de 0 °C (pas de réglage de température) à 290 °C.

– Modification de la température: Tourner le bouton de réglage.

Modifier/régler la durée de cuisson

Pour les programmes de cuisson et de rôtissage, la durée de cuisson est déjà prédéfinie, mais elle peut être modifiée. Pour les programmes de chauffage, il n'existe pas de préréglage de la durée de cuisson.

– Actionnez la touche sensitive |→|. A l'affichage apparaît p. ex. <Durée> .

– Modifiez cette durée en tournant le bouton de réglage jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.

– Confirmez avec OK.

Programmation de la fin de cuisson

La cuisson est terminée lorsque le four est éteint.

☞ Vous pouvez combiner la durée de cuisson |→| et la fin de cuisson →|. Voir «Mise en route et arrêt automatiques».

– Actionnez la touche sensitive →|. A l'affichage apparaît <Régler fin de cuis.> ou pour une durée de cuisson déjà sélectionnée p. ex. <Fin de cuisson 13.24>.

– Modifiez cette durée en tournant le bouton de réglage jusqu'à la durée de cuisson souhaitée.

– Confirmez le changement avec OK.

Mise en route et arrêt automatiques

Si vous souhaitez utiliser votre four à une heure ultérieure, vous pouvez combiner la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. L'heure de début de la cuisson, à laquelle le four sera mis en route automatiquement, sera calculée à partir des deux réglages et ne peut pas être réglée.

Exemple:
Il est 08.00 et vous voulez sortir votre rôti du four à 13.00. Ce rôti doit cuire pendant 90 minutes.

– Réglez la durée de cuisson ⊡ de 0.00 à 1.30.
– Réglez ensuite la fin de cuisson ⊡ de 9.30 à 13.00.
– Confirmez cette entrée avec [OK] .
  Le four se mettra en route à 11.30 et s'arrêtera à 13.00.

Automatique de poids ⊡ / Modifier le poids

Pour les programmes de rôtissage et de cuisson «Pain» ⊡ la durée de cuisson et la température de cuisson sont sélectionnées suivant le poids de l'aliment: a l'affichage, vous êtes invités à régler le poids de la marchandise. **Pour ces programmes, réglez immédiatement le poids après le choix du programme!**

Arrêt du four

– Actionner la touche ○.
  Le four est éteint.

☞ Si vous avez par mégarde coupez le four alors qu'un programme est en cours, vous pouvez activer de nouveau le programme interrompu.

Activer de nouveau le programme interrompu

Avez-vous par mégarde coupé le four et interrompu un programme en cours?

– Réallumez le four. A l'affichage, on vous demande: <Interruption progr. Continuer?>
– Confirmez ceci en actionnant [OK].

Affichage de la température réelle du four

– Actionner la touche 🌡. A l'affichage apparaît brièvement l'actuelle température du four.

Fonctions additionelles

Chauffage rapide ⊳⊳

Avec cette fonction, le four chauffe à la température réglée avec une plus grande puissance

☞ Dans de nombreux programmes de chauffage, vous pouvez brancher la fonction «Chauffage rapide» ⊳⊳. (Voir page Utilisation du four page 51.)

– Sélectionnez un programme de chauffage et actionnez ensuite la touche sensitive «Chauffage rapide» ⊳⊳. Les deux champs s'allument en rouge.
– Réglez comme d'habitude toutes les valeurs et confirmez votre donnée par [OK].

☞ Une fois le chauffage terminé, le symbole, «Chauffage rapide» ⊳⊳ n'est plus rouge.

Fonction Memory M1 / M2

Le four possède une fonction Memory **vous permettant d'enregistrer deux programmes composés vous même comme programmes additionnels**.

Enregistrement d'un programme additionnel:

– Sélectionnez un programme de cuisson, de rôtissage ou de chauffage.
– Pour cela réglez la température et la durée voulue.
– Sélectionnez éventuellement la fonction «Chauffage rapide» ⊳⊳.
– **Maintenez** maintenant la touche sensitive Memory M1 ou M2 **appuyée**, jusqu'à ce qu'à l'affichage apparaisse le message <Programme mémorisé>.
  Le programme sélectionné est maintenant enregistré sous M1 ou M2 et peut être utilisé comme tout autre programme de cuisson, de rôtissage ou de chauffage.

Appel d'un programme additionnel:

– Actionnez la touche sensitive M1 ou M2 et confirmez en actionnant [OK].
  Le programme démarre.
  Lorsque vous souhaitez modifier une valeur réglée, la modification ne doit pas être mémorisée.

Rôtissage

☞ **Nous vous recommandons l'utilisation de la thermosonde. Comme la durée de cuisson est déterminée par la thermosonde**, elle est réglée sur le rôti de façon optimale. **Elle ne peut pas être réglée**. Pour cela, vous devez vous reporter à la p. 55.

Sélectionner un programme

1. **Sélectionner le programme de cuisson.**
   La température de cuisson est déterminée par le poids, pour une cuisson sans thermosonde, la durée de cuisson également. Les deux valeurs sont prédéfinies, mais peuvent être modifiées. (Voir page 51)
   Si vous utilisez la thermosonde, entrez d'abord le poids. (Voir page 55)

ou

2. **Sélectionnez le programme de chauffage.**
   Chaque programme de chauffage est mis en marche avec une température prédéfinie. Cette température peut être modifiée.
   La durée de cuisson et la fin de cuisson peuvent être réglées (voir page 51), pour un rôtissage avec thermosonde, début de cuisson et température à cœur. (voir page 55).

Retourner le rôti

Pour les **programmes de chauffage** vous êtes invités à retourner le rôti après env. 2/3 du temps afin d'obtenir un doré régulier.
Avec chaleur tournante ▣ il n'est pas nécessaire de le tourner.

Pour les **programmes de rôtissage** un signal vous invite au bout de 70 % de la durée env. à retourner le rôti.

Rôtir sur la grille

☞ Utilisez la lèchefrite et la grille.

■ Vous pouvez cuire directement les gros rôtis au four dans la lèchefrite ou sur la grille avec la lèchefrite placée en dessous (par ex. pour les dindes, les oies, 3 ou 4 petits poulets ou des jarrets).

■ Nous vous conseillons de faire cuire le poisson an position "debout" (comme s'il nageait) dans la lèchefrite. Ceci évite de le retourner en cours de cuisson, il cuit de façon plus homogène et se déchire moins facilement. Pour stabiliser le poisson dans cette position, vous pouvez le poser, par ex. dans un lit de légumes ou encore sur une tasse posée retournée dans la lèchefrite en glissant l'ouverture du ventre du poisson sur la tasse.

Rôtir dans un faitout

■ Nous vous recommandons de rôtir les viandes maigres dans la casserole avec couvercle (par ex. rôti de veau et rôti de viande marinée, boeuf mode ou viande congelée). La viande restera ainsi bien juteuse.

■ Vous pouvez utiliser tout récipient (acier, émail, fonte ou verre) thermorésistant et dépourvu de poignée en bois ou en plastique.

■ Si vous utilisez un récipient en terre cuite, respectez les indications du fabricant.

Nous vous recommandons de procéder comme suit:

– Rincez le récipient à l'eau ou placez-y un peu de matière grasse.
– Rôtir le rôti préparé (épicé/aromatisé) sur la zone de cuisson.
– Mettez le rôti dans un récipient. Mettez le couvercle en place et posez le tout sur la grille, dans le four froid.

Sélectionnez le programme de rôtissage correspondant ou le programme de chauffage Chaleur tournante intensive ▣ à 180-200 °C.

Rôtir avec les programmes de chauffage

☞ Pour une cuisson avec la thermosonde, la durée de cuisson est déterminée automatiquement, vous ne devez donc pas observer les indications suivantes.

☞ Les programmes et indications visées dans les tableaux, se réfèrent – sauf mention contraire – à un four non préchauffé!

■ La durée de cuisson dépend du type et de l'épaisseur de la viande. Celle-ci ayant tendance à s'étaler sous son propre poids, soulevez-la légèrement avant d'en mesurer l'épaisseur. Le tableau «Rôtir avec les programmes de chauffage» page 54 vous fournit des indications importantes.

■ Le temps de cuisson pour une viande bardée peut aller jusqu'au double.

■ Lorsque vous rôtissez plusieurs petits morceaux de viande ou des petites volailles dans le four, le temps de cuisson augmente d'environ 10 min. par pièce. Le temps de rôtissage pour un poulet par ex. est d'environ 60 min.; pour deux poulets, il est d'environ 65 - 75 min.

Niveaux d'enfournement (en comptant de bas en haut!):

Observez la règle: plus le rôti est gros, plus la grille doit être placée basse.

Pour les gros rôtis:

Rôtissage au grill ▣	Lèchefrite: niveau 1, Grille: niveau 2
Chaleur tournante intensive ▣	Lèchefrite: niveau 1, Grille: niveau 2
Chaleur tournante ▣	Lèchefrite: niveau 2, Grille: niveau 3
Convection de voûte/de sole ▣	Lèchefrite: niveau 2, Grille: niveau 3

Remarques concernant les programmes de rôtissage

☞ Les programmes et indications visées dans les tableaux, se réfèrent – sauf mention contraire – à un four non préchauffé !

☞ Les programmes de rôtissage sont automatiquement réglés sur le poids du rôti, il est donc important **de régler le poids immédiatement après la sélection du programme**, avant de modifier le cas échéant la durée de cuisson, la température de cuisson ou la température à cœur. (voir page 51)!

Si vous utilisez les programmes de rôtissage sans thermosonde:

Les programmes de rôtissage sont réglés sur un morceau de viande ou de poisson d'une épaisseur de 7 cm au maximum sans graisse. Sélectionnez l'automatique de poids selon le poids et **adaptez - si nécessaire – les programmes de rôtissage**:

■ Si vous rôtissez plusieurs morceaux, la durée de cuisson se prolonge.

■ Pour la viande entourée d'une couche de graisse, la durée de cuisson augmente distinctement.

■ Si un rôti présente une épaisseur de plus de 7 cm et un poids de **moins de 3 kg** la durée de cuisson se prolonge de 10 minutes par cm par rapport à la valeur prédéfinie.

■ Si un rôti **fait plus de 3 kg** la durée de cuisson correspond à la valeur prescrite, étant donné que des différences sont compensées par la durée de cuisson prédéfinie.

Vue d'ensemble des programmes de rôtissage

Touche de fonction	Désignation	Température prédéfinie	Température de cuisson prédéfinie	Automatique de poids	Thermosonde	Niveau d'enfour-nement	Applications
	Rôti de porc	selon poids		0,5 - 10 kg	recommandé	3-2	Porc, sanglier, gibier, cochon de lait
	Rôti de veau	selon poids		0,5 - 6 kg	recommandé	3-2	Veau, jambon, côtelette de porc, rôti haché
	volailles entières*	selon poids		0,5 - 10 kg	recommandé	3-2	Volailles en entier, p.ex. 1//2 poulet grillé, canard, oie, dinde
	Cuisses de volaille	selon poids		0,5 - 2 kg	pas possible	3-2	Pièces de volaille, par ex. cuisses de poulet
	Filet	selon poids		0,5 - 4 kg	recommandé	4-3	P. ex. un filet de gibier, de veau, de porc, de bœuf, de roastbeef
	Rôti de bœuf	selon poids		0,5 - 5 kg	recommandé	3-2	Bœuf, agneau, jarret de veau
	Poisson	selon poids		0,5 - 5 kg	recommandé	3-2	Poisson entier

* Ces programmes possèdent des sous-programmes.

Pour des pièces plus petites, choisissez le niveau d'enfournement supérieur.

Pour les pièces plus grosses, choisissez le niveau d'enfournement plus bas.

Valeurs recommandées avec les programmes de chauffage

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence **sont mises en évidenne**.

Aliment	Programme de rôtissage	Chaleur tournante	Convection voûte/sole	Rôtissage	Chaleur tournante intensive	Durée de cuisson
		Temperature en °C				en min. par cm d'épais-seur de viande
Rôti de boeuf		160	170-190	160	160	18
Rosbif		180	200-220	**180**	180-200	8-10
Filet		180	200-220	**180**	180-200	8
Veau		**160**	170-190	160	160-180	12
Rôti de porc		**160**	170-190	160	160-180	12-15
Porc fumé		**160**	170-190	160	160	8
Epaule de porc		**160**	170-190	160	160-180	12-15
Rôti de porc avec couenne		160	170-190	**160**	160-180	12-15
Gibier		**160**	170-190	160		15
Sanglier		**160**	170-190	160		15
Filet de gibier		180	180-200	**180**	180-200	8-10
Mouton / Agneau		**150-160**	**170-190**	160		15
Canard		160	170-190	160	**160-180**	12
Oie		160	170-190	160	**160-180**	12
Poulet*		160	180-200	160	**160-180**	8*
Dinde		**160**	180-190	160	160-180	12
Poisson		**160**	200-220			8

* poulet entier: 45 - 60 minutes

Thermosonde et fonction de température à cœur

La thermosonde sert à mesurer la température au cœur de l'aliment. Lorsque la température à cœur a atteint une certaine valeur, le rôti est prêt, cuit avec précision: ni trop sec, ni trop saignant, mais « à point».

☞ La durée de cuisson dépend de la durée nécessaire pour que la température à l'intérieur atteigne la température à cœur réglée – elle n'est donc pas réglable. Selon la taille et la nature de la viande, la température de cuisson et le programme, cette durée peut être de longueur différente.

☞ La thermosonde peut être utilisée pour presque tous les programmes de rôtissage et de chauffage. Des programmes et des fonctions non combinables ne peuvent être sélectionnés, ne sont par conséquent pas allumés.

Piquer correctement la thermosonde

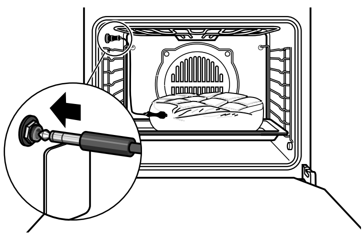
- Piquez la pointe de la thermosonde horizontalement, par le côté, jusqu'à atteindre le centre de l'aliment.
- Piquez toujours la thermosonde jusqu'à la poignée.
- La pointe ne doit pas se trouver à proximité de graisse ou d'os, ni dans un espace vide (p.ex. dans les volailles).
- Sur les volailles, veillez également à ne pas toucher les os en piquant la thermosonde.

L'utilisation de la thermosonde

– Placez le rôti préparé, thermosonde insérée, dans le four.

– Branchez le connecteur de la thermosonde dans la douille située en haut à droite de la paroi du four.
A l'affichage apparaît <Thermosonde branchée>.

– Fermez la porte du four.



Programmation de la température à cœur

☞ La thermosonde doit déjà être branchée dans la douille!

– Allumez le four. A l'affichage apparaît: <Choisir le programme ok>

– Sélectionnez l'un des programmes allumés en vert en effleurant la touche sensitive.

– **Seulement pour les programmes de rôtissage:** Réglez le poids du rôti en tournant le bouton de réglage.

– **Pour tous les programmes:** Actionnez la touche sensitive «Fonction température à cœur» [symbole], l'affichage vous indique la valeur prédéfinie.

– Modifiez – si nécessaire – la température préréglée en tournant le bouton de réglage.

– Confirmez ceci en actionnant [OK].
Le programme démarre. L'affichage vous indique à la ligne supérieure la température à cœur actuellement mesuré, et à la ligne inférieure, la température à cœur réglée.

☞ Au bout d'env. 70 % du temps, retentit un signal à l'affichage vous invitant «à retourner le rôti».
Retourner le rôti. Le programme continue quand vous avez refermé la porte.

Lorsque la température à cœur réglée est atteinte à l'intérieur du rôti, le four s'éteint et un signal retentit.

Régler le début de cuisson différé

Comme aucune durée de cuisson fixe n'est indiquée, il n'est pas non plus possible d'entrer une heure de fin de cuisson. Pour démarrer le four plus tard, il est possible de régler le début de cuisson.

– Actionnez la touche sensitive «Heure de démarrage» après le réglage de la fonction de la température à cœur (voir ci-dessus) [START]. A l'affichage vous sera indiqué <Démarre dans 0h 0 min.>. A l'affichage de l'heure, l'heure de démarrage réglée vous sera également indiquée.

– Modifiez l'heure de démarrage avec le bouton de réglage et confirmez en effleurant [OK].

Valeurs indicatives «Températures à cœur»

Mets	Température à coeur en °C
Boeuf	
Rosbif/filet de boeuf, saignant	40-45
Rosbif/filet de boeuf, à point	50-55
Rosbif/filet de boeuf, bien cuit	60-65
Rôti de boeuf	80-85
Porc	
Longe de porc	65-70
Rôti de porc/jambon	80-85
Cou, jarret	80-85
Morceau de côtelette, selle	75-80
Côtelette désossée	70
Rôti fumé	65-70
Hachis parmentier	70-75
Veau	
Rôti de veau	70-75
Rognonnade de veau	75-80
Jarret de veau	80-85
Gibier	
Viande de gibier	75-80
Côte	60-70
Filet de gibier, saignant	40-45
Filet de gibier, à point	50-55
Filet de gibier, bien cuit	60-65
Agneau	80-85
Rôti farci	70-75
Volaille	85-90
Poisson	70-80

Cuisson à basse température

Pour la cuisson à basse température, la viande devient, grâce à la cuisson lente, particulièrement mœlleuse. La viande peut être maintenue pendant un certain temps prête à être consommée, sans qu'elle ne dessèche.

☞ Tous les morceaux tendres de bœuf, veau, porc et agneau peuvent être préparés ainsi. De même, les filets de poulet, de dinde, de canard ou d'oie (sans os).

☞ Moins adaptés à ce type de cuisson, sont les viandes de gibier et de cheval, car la poursuite de la cuisson développe fortement l'arôme.

– Enlevez la graisse et la peau avant la cuisson (à l'exception pour le filet d'oie).

– Faites d'abord bien revenir la viande sur toutes les faces dans une poêle (aussi les extrémités).

☞ Règle générale : plus la viande est saisie pendant longtemps, plus le temps de la cuisson de poursuite est réduit. Les pièces de viande plus épaisses doivent être saisies plus longtemps que les pièces de faible épaisseur. La longueur du morceau de viande n'a pas d'influence sur le temps de saisie.

Régler le programme de chauffage et la température de cuisson

– Préchauffez le four **avec** la grille et le récipient de cuisson pendant 20 minutes environ, afin que l'ensemble de l'enceinte de cuisson soit à température homogène.

– Sélectionnez le programme de chauffage «Chaleur tournante». Vous pouvez aussi sélectionner «Convection voûte/sole».

– Réglez la température de cuisson et le temps de cuisson suivant les valeurs indiquées dans le tableau.

☞ Observez la règle: pièces de viande épaisses à 80 ° C, pièces de viande de faible épaisseur à 70 ° C.

– Ne couvrez pas la viande pendant la cuisson, même les morceaux plus petits.

☞ N'utilisez pas la thermosonde, car, dans ce cas, les indications de cette dernière ne seraient précises. En cuisson lente, le jus de viande ne reste pas au centre du morceau, mais se diffuse uniformément dans toute la pièce de viande.

– Une fois la cuisson terminée, vous pouvez découper la viande immédiatement, un temps de repos comme dans la cuisson traditionnelle est superflu.

☞ Vous pouvez garder la viande au chaud dans le four à 60 ° C. Les morceaux de viande épais pendant 1-2h environ, les morceaux de viande de faible épaisseur pendant 30-40 minutes environ.

Valeurs indicatives concerntant la cuisson à basse température

Type de viande	Poids	Saisir min.	Cuire min.	Température
Porc				
Filet	400-600g	5	60-90	80
Filet de porc	800-1000g	7	90-105	80
Noix	1000-1500g	10-12	230-250	80
Côte de bœuf	800-1000g	8-10	120-140	80
Carré	1000-1500g	10-12	120-150	80
Bœuf				
Filet	700-1200g	5-9	100-140	80
Entrecôte	1500-1800g	10-12	150-180	80
Rosbif	700-1800g	10-12	180-120	70
Romsteck, noix	1500-2000g	10-12	200-230	80
Steak hampe	1500-1800g	10-15	150-200	80
Veau				
Filet	500-800g	5-6	90-110	80
Cotelettes de veau	1000-1500g	8-10	110-120	80
Noix	1500-1800g	10-12	140-160	80
Mouton				
Filet mignon	400-600g	3-5	60-80	70
Gigot d'agneau (désossé)	2000-2500g	10-12	200-250	70
Volaille				
Filet de poularde	400-600g	3-4	50-60	70
Filet de canard	400-600g	4-5	70-80	70

Cuire (pâtisserie)

Choisir un programme

1. **Sélectionnez le programme de cuisson.**
   La température de cuisson et la durée de cuisson sont prédéfinies, mais elles peuvent être modifiées sur demande

ou

2. **Sélectionnez le programme de chauffage.**
   Chaque programme de chauffage est mis en marche avec une température prédéfinie. Cette température peut être modifiée.
   Une durée de cuisson ainsi qu'une fin de cuisson peuvent être réglées de façon additionnelle. (Voire page 51).

Ensemble des programmes de cuisson

☞ Tous les programmes de cuisson conviennent pour une cuisson à un niveau. Si vous désirez faire une cuisson à plusieurs niveaux, veuillez utilisez le programme de chauffage chaleur tournante.

Symbole	Désignation	Température de cuisson prédéfinie(Plage disponible)	Température de cuisson prédéfinie	Automatique de cuisson	Niveau(x) d'enfour-nement	Préchauffage	Applications
	Savarin	160 °C (140-170 °C)	70 min.	aucun	2	pas de préchauffage	Gâteaux moulés comme p.ex. les pâtes molles, levées, gâteau au fromage, même les gâteaux hauts tels que la bûche (Stollen)
	Gâteaux sur plaque de cuisson*			aucun			Gâteaux sur plaque en pâte mélangée, levée, menée
	Torte aux fruits 1	170 °C (150-180°C)	50 min.	aucun	3	pas de préchauffage	Recouverts de fruits libèrent une importante humidité
	Torte aux fruits 2	170 °C (150-180°C)	35 min.	aucun	3	pas de préchauffage	Avec une garniture de fruits humide ou normale
	Tarte - pâte sablée	170 °C (150-180°C)		aucun	3	pas de préchauffage	Gâteaux sur plaque en pâte mélangée, levée, menée sans accueil sur piste.
	Pain*						
	Pain blanc	180 °C (160-190 °C)	selon poids	0,5 -2 kg	3	avec préchauffage	
	Pain gris	180 °C (160-190 °C)	selon poids	1 -4 kg	2	avec préchauffage	
	Pain complet	180 °C (160-190 °C)	selon poids	1 -3 kg	2	pas de préchauffage	
	Gratin ou soufflé	180 °C (160-190 °C)	40 min.	aucun	3	pas de préchauffage	Gratins au four composés de légumes crus, pommes de terre, pâtes
	Pizza	250 °C (200-260 °C)	12 min.	aucun	1	pas de préchauffage	Pizza en pâte levée ou au fromage blanc/huile sur une tôle de cuisson

* Ces programmes possèdent des sous-programmes: Sélectionnez l'un d'eux avec le bouton de réglage.

Indications concernant les valeurs prédéfinies:

Les programmes de cuisson sont définis pour des gâteaux comprenant 500 g de farine ou 1 kg de pommes de terre ou des légumes crus.

- Si vous utilisez des quantités plus importantes, vous devrez alors choisir une température légèrement plus basse et une durée de cuisson augmentée (env. 10 min. par kg);
- Pour les petites quantités, diminuez votre durée de cuisson pour une température augmentée.

☞ Veuillez tenir compte des remarques concernant les niveaux d'enfournement dans le tableau page 59!

Chaleur tournante

☞ Pas de préchauffage - Possibilité de cuire simultanément sur plusieurs niveaux.

Hauteurs d'enfournement

1 tôle: niveau 3 (en comptant de bas en haut)
2 tôles: niveaux 3 et 6
3 tôles: niveaux 3, 6 et 8
4 tôles: niveaux 1, 4, 6 et 8

- Lorsque plusieurs gâteaux plats (gâteaux moulés) sont cuits simultanément, le temps de cuisson doit être allongé d'environ 5 à 10 min. par tôle.
- Retirez les tôles une par une, en commençant par la plus dorée.
- Lorsque votre recette ne comporte aucune indication concernant la chaleur tournante, cuisez avec la chaleur tournante à 160 °C.
- **Important:** Les gâteaux recouverts de fruits libèrent une importante humidité. Il convient de ne faire cuire simultanément que deux gâteaux au maximum.

Convection de voûte/de sole

☞ Cuire sur un niveau

- Préchauffage:
  Utilisez la fonction «Chauffage rapide» et attendez que ce symbole ne soit plus rouge
- Les moules à pâtisserie en tôle noire ou en aluminium sont ceux qui conviennent le mieux.

Chaleur tournante intensive

☞ Pas de préchauffage - Cuire sur un niveau.

- Uniquement pour les biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple).

Fonction Pizza

☞ Cuire sur un niveau

- Pour les gâteaux moelleux
- Pour les pizzas: préchauffez avec une tôle ou une pierre à pizzas (accessoire en option).
- Pour le pain: préchauffez

Cuisson de pizza

☞ Sélectionnez le programme de cuisson «Pizza» ou le programme de chauffage «niveau pizza» .

– L'utilisation d'une pierre à pizza (accessoire spécial) vous permet d'obtenir un fond particulièrement croustillant. Préchauffage: au moins 30 minutes! Consultez la notice d'utilisation fournie avec la pierre à pizza.

Recette de base pour pizza

250 g de farine, 20 g de levure, 1/2 cuillère à thé de sucre, 1/8ème de litre d'eau tiède, 3 cuillères à soupe d'huile (d'olive), sel.

Cuire une pizza sur une tôle de cuisson

– Mélangez tous les ingrédients précédents pour en faire un levain.
– Laissez reposer la pâte jusqu'à ce que le volume ait doublé (compter env. 30 minutes).
– Pétrissez alors la pâte quelques minutes et laissez-la reposer à nouveau 15 minutes.
– Programme de cuisson «Pizza» démarrer, le four préchauffe.
– Graissez la tôle de cuisson.

Quand vous cuisez de petites pizzas rondes, enfournez la tôle de cuisson tout de suite et préchauffez le four avec.

– Etalez la pâte, disposez la sur une tôle de cuisson, faites un bord.
– Garnissez à volonté et rapidement pour éviter que la pâte ne s'humidifie.
– **Petites pizzas:** posez la pâte garnie sur la tôle de cuisson préchauffée.
– Quand le signal retentit, introduire la tôle dans le niveau 1.
– Après la fermeture de la porte, le programme démarre avec le temps de cuisson de 12 minutes.

Cuire la pizza sur la pierre

– Préparez la pâte à pizza comme indiqué ci-dessus.
– Posez la pierre sur la grille et enfournez-la au niveau 1.
– Préchauffez le four avec le programme de chauffage «pizza» à 250 °C env. 30 min.
– Posez la pâte sur la pelle enfarinée et garnissez-la rapidement pour éviter qu'elle ne s'humidifie. Une fois garnie, la pizza ne doit pas rester trop longtemps sur la pelle, sans quoi la pâte ne glisse plus.
– Lorsque le préchauffage est terminé, faites glisser la pizza de la pelle sur la pierre chaude.
– Faites cuire 8-12 minutes avec les réglages actuels.

Remarques concernant le tableau: «Valeurs recommandées/pâtisserie»

Vous trouverez en page 59 les températures, temps de cuisson et niveaux d'enfournement recommandés pour tout une gamme de pâtisseries.

- Les plages de température indiquées dépendent souvent de la composition de la pâte, de la quantité et du moule.
- Nous vous recommandons de positionner le régulateur d'abord sur la température la moins élevée et de ne sélectionner une température supérieure qu'au besoin, par exemple si vous souhaitez un doré plus important ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si votre recette ne comporte aucune indication concrète, orientez-vous d'après une pâtisserie identique.
- Les différences de hauteur d'enfournement de la préparation peuvent, en début de cuisson, entraîner un doré différent. Dans ce cas, ne modifiez pas la température sélectionnée. Les différences de doré se compenseront en cours de cuisson.

Valeurs recommandées / pâtisserie

Les valeurs pour les fonctions à utiliser de préférence **sont mises en évidence.** Veuillez tenir compte des remarques contenues dans le tableau p. 58!

Pâtisserie	Programme de cuisson recommandé		Chaleur tournante		Convection voûte / sole		Chaleur tournante intensive Fonction «Pizza»		Durée de cuisson
	Niveau	Programme	Niveau	Température en °C	Niveau	Température en °C	Niveau	Température en °C	en minutes
Pâte mélangée									
Baba allemand / savarin	2		2	**150-160**	2	170-180			50-65
Cake	2		2	**150-160**	2	170-190			50-70
Gâteau de Savoie	2		2	**150-160**	1	160-180			60-70
Génoise	2		2	**150-160**	1	170-180			40-60
Fonds degénoise			3	**170-180**	2	180-200			20-30
Gâteaux aux fruits, mince	3		3	150-160	2	170-180	2	**150-160**	45-60
Biscuits			3	150	3	**170-180**			15-30
Tartes:									
Garnissage sec	3		3	150-160	3	180-190	3	**150-160**	20-35
Garnissage humide	3		3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	35-50
Pâte pétrie									
Fonds de tartes			3	170-180	2	**180-200**			25-35
Gâteaux au fromage			2	140-150	2	160-170	2	**140-150**	70-90
Biscuits			2	140-150	3	**180-190**			15-35
Tartes:									
Garnissage sec	3		3	150-160	4	180-190	3	**150-160**	25-35
Garnissage humide	3		3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Pâte à la levure									
Baba allemand / savarin	2		2	**150-160**	1	175-180			40-65
Couronne	2		2	**150-160**	2	175-180			40-50
Pain d'épices (préchauffer)	2		2	**150-160**	2	175-180			50-70
Biscuits			3	**140-150**	3	180-200			15-30
Tartes:									
Garnissage sec	3		3	150-160	4	175-180	3	**150-160**	30-40
Garnissage humide	3		3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Pâte à biscuit									
Génoise			3	150-160	3	**175-180**			30-40
Roulé (préchauffer)			3	170-180	3	**180-200**			12-25
Gâteaux à base de blanc d'oeuf									
Meringues			3	**80-90**	3	100-120			80-120
Biscuits de Noël (étoiles)			3	**100-120**	3	120-140			20-40
Macarons			3	**100-120**	3	120-140			20-50
Autres types de pâte									
Pâte feuilletée			3	**170-180**	3	190-210			15-30
Pâte feuilletée à la levure			3	**170-180**	3	190-210			30-40
Pâte feuilletée au fromage blanc			3	**160-180**	3	180-200			30-40
Pâte à choux			3	**170-180**	3	190-210			30-40
Pâte à l'huile et au fromage blanc			3	**150-160**	3	170-180			30-40
Gâteau au miel			3	**140-150**	3	170-180			20-35
Pain et pizza									
Levain et pain à la levure: (Préchauffage: 230 °C, Précuisson: 10 Min. à 230 °C)	2				2	180	2	**160**	50-80
Pain à la levure / pain blanc (préchauffer)	2		2	**180**	2	200	2	180	30-60
Petits pains salé, bretzels (Préchauffage: 230 °C)			3	**200**	3	220			15-20
Pizza (Préchauffage: 250 °C)	1						1	**250**	8-12

Griller

Le gril ne s'utilise qu'avec la porte du four fermée!

- Griller de petites quantités: programme de chauffage ou
  pour griller des grandes quantités: programme de chauffage .
- La température prédéfinie est idéale pour les pièces de petite et moyenne taille. Pour les gros rôtis, il est préférable de sélectionner une température comprise entre 200 et 250 °C pour que la viande ne se calcine pas.

– Sélectionnez programme de chauffage ou .

– Préchauffez le four 5 minutes.

– Posez l'aliment à griller sur le gril.

– Insérez la lèchefrite au niveau d'enfournement 1 ou 2 en partant du bas, la grille au niveau indiqué dans le tableau.

– Fermez la porte du four.

Valeurs indicatives / grillades

Plat	Niveau	Gril 1ère face	Gril 2ème face	Gril grande surface 1ère face	Gril grande surface 2ème face
		en minutes			
Côtelettes / Escalopes de porc	7	10-12	8-10	14-15	8-10
Filet de porc	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Saucisses	6	8-10	6-8	12-15	10-12
Brochettes	5	9-11	7-8	15-20	10-12
Fricadelles (boulettes)	5	8-10	6-8	10-15	10-12
Steak filet de bœuf	7	4-6	3-5	6-7	4-6
Tranches de foie	7	3-4	2-3	4-5	3-4
Escalopes de veau	6	5-7	4-5	7-8	5-6
Steak de veau	6	8-10	7-8	10-12	8-9
Côtelettes de mouton	6	8-10	6-8	10-11	7-8
Côtelettes d'agneau	6	7-8	6-7	9-11	6-9
Demi-poulet	4	18-20	10-12	22-24	12-15
Filet de poisson	7	6-7	4-5	10-12	7-8
Truites	5	5-7	4-6	8-11	7-10
Toasts	6	2-3	2-3	4-6	2-3
Toasts garnis (croque-monsieur)	5	6-8		6-8	

Décongeler et fermenter

Décongélation

- Sélectionnez le programme «Décongélation et fermentation» avec une température de max. 35 °C pour des aliments délicats tels que beurre ou tartes à la crème.
  Pour des températures plus élevées, choisissez la chaleur tournante .
- Si vous utilisez des menus déjà préparés, respectez les indications du fabricant.

– Placez l'aliment congelé, sans emballage, dans un plat et déposez le tout sur la grille insérée au niveau 4 en comptant de bas en haut.

– Choisissez ou et réglez la température.

Fermentation

- Idéal pour faire lever les pâtes à levure.

– Sélectionnez le programme de chauffage et une température de 35 °C.

Stérilisation

Attention! Sur les bocaux à fermeture Twist-off®, ne réutilisez pas les couvercles. En cas de réutilisation, les bocaux peuvent, dans certaines circonstances, éclater!

- Utilisez des bocaux usuels à anneau en caoutchouc et couvercle en verre ou des bocaux du commerce à système de fermeture Twist-Off® (uniquement avec couvercle neuf).
  Les boîtes métalliques ne conviennent pas.
- Ne versez pas d'eau dans la lèchefrite! Cela amplifierait le volume de vapeur s'échappant lors de l'ouverture de la porte. Placez une tasse rempli d'eau dans la lèchefrite et non sur la sole du four!
- Choisissez la fonction Pizza .

■ N'utilisez que des aliments frais et préparez-les selon les recettes habituelles.

■ Préparez au maximum 6 bocaux de 1 litre.

■ Nous vous recommandons de n'utiliser que des bocaux de même hauteur et de les remplir au 3/4 avec le même contenu.

■ Les bocaux ne doivent pas entrer en contact entre eux.

– Insérez la lèchefrite au niveau 2.

– Posez une tasse contenant de l'eau dans la lèchefrite.

– Réglez la fonction Pizza sur 160 °C et surveillez le processus de cuisson. Après 10 à 20 minutes (des bocaux de 1 litre), le liquide commence à perler dans les premiers bocaux - la plupart du temps, cela se produit d'abord au niveau du bocal situé devant, à droite.

Fruits

– Eteignez alors le four et laissez les bocaux dans le four fermé encore 30 minutes (env. 15 min. s'il s'agit de fruits délicats tels que des fraises).

Viandes et légumes

– Lorsque le liquide commence à perler, réduisez la température à 100 °C et laissez cuire durant 30 à 60 minutes.

– Eteignez alors le four et laissez les bocaux encore 30 minutes dans le four fermé.

Vue d'ensemble des programmes de chauffage

Vous trouverez une vue d'ensemble des programmes de rôtissage et de cuisson sous «Vue d'ensemble des programmes de rôtissage» page 54 et «Ensemble des programmes de cuisson» page 57.

Symbole	Désignation	Température prédéfinie (Plage disponible)	Niveau(x) d'enfournement	Applications
	Gril double	290 °C	Grille sur le niveau 2, Grille	Griller de grandes quantités
	Gril	290 °C	7	Griller de petites quantités
	Convection voûte/sole	175 °C	3	Préchauffer, cuisson de génoise et de gâteaux moelleux
	Convection de voûte	220 °C	6	Gratiner
	Convection de sole	180 °C	1	Cuire des gâteaux très moelleux
	Gril rôti	160 °C	3	Rôtissage de viande, poisson, volaille
	Fonction «Pizza»	160 °C	1	Cuire du pain, des pizzas et des gâteaux moelleux; stériliser
	Chaleur tournante intensive	160 °C	3	Cuire des biscuits à garnissage sec (recouverts de pâte par exemple), griller intensément de gros rôtis et pour les grosses volailles telles que dindes et oies.
	Chaleur tournante	160 °C	3	Pour rôtir, cuire sur différents niveaux.
	Décongelation Fermentation	0-35°C	2	décongelation de tartes à la crème, de volailles faire lever les pâtes à base de levure

La minuterie

- L'affichage de la minuterie courte a **priorité devant tous les autres affichages**. Même quand le four est en marche, vous lisez la minuterie courte à l'affichage!
- La minuterie est une pure fonction de rappel et n'éteint pas le four!
- Si un programme a été sélectionné auparavant, la touche n'est pas allumée, vu que la minuterie n'a aucune influence sur le déroulement du programme. Vous pouvez tout de même utiliser la minuterie.

– Actionner la touche. Le symbole clignote vert/rouge et il apparaît à l'affichage <Minuterie>.

– Avec le bouton de réglage, réglez la durée souhaitée en minutes. A l'affichage de texte, vous lisez la durée et à l'affichage de l'heure, le temps résiduel calculé comme heure.

– Confirmez avec OK : La minuterie démarre.

Une fois le temps programmé écoulé, un signal retentit; vous pouvez le stoppez en actionnant OK.

- Vous pouvez modifier le temps s'écoulant en effleurant à nouveau la touche et en tournant le bouton de réglage sur le temps désiré.

La sécurité enfants

La sécurité enfants protège le four contre une modification de réglage inopiné et présente une protection supplémentaire pour les enfants en bas-âge.

Si la sécurité-enfants **est active, le four ne peut être que débranché**. Une modification des valeurs entrées ou un branchement du four n'est pas possible.

Activation/Désactivation de la sécurité enfants

Actionnez la touche sensitive avec le symbole «» A l'affichage apparaît <Sécurité-enfants -<...>+>. Après un temps court, apparaît à l'affichage de texte l'état de la sécurité-enfants: <Sécurité OFF> ou <Sécurité ON>.

Activer la sécurité enfants:

– Tournez le bouton de réglage vers **la droite**, jusqu'à ce que l'affichage <Sécurité ON> apparaisse.

– **Confirmez avec** OK! La sécurité enfants est maintenant branchée.

Désactivation de la sécurité enfants:

– Tournez le bouton de réglage vers **la gauche**, jusqu'à ce qu'à l'affichage <Sécurité OFF> apparaisse.

– **Confirmez avec** OK! La sécurité enfants est maintenant débranchée.

Réglage des fonctions spéciales

Vue d'ensemble des fonctions spéciales

Sélection de la langue	La langue utilisée à l'affichage peut être sélectionnée.
Fonctions spéciales réglables:	
Démonstration	Seulement accessible au service après-vente KÜPPERSBUSCH!
Fonction de rappel 1 et 2	**Fonction de rappel 1:** Au bout de 20 minutes de marche sans débranchement automatique, retentit toutes les 10 minutes un signal qui doit être confirmé. A l'obtention de la durée de cuisson maximale, le four se débranche automatiquement. **Fonction de rappel 2:** Au bout de 20 minutes de marche sans débranchement automatique, retentit toutes les 10 minutes un signal qui doit être confirmé. Si pas de confirmation, le four se débranche au bout de 5 minutes.
Fonction éco	Si la fonction éco est activée, au débranchement du four, l'affichage de l'heure se débranche également et la consommation de courant est réduite à un minimum.
Durée maximale	Après ce temps réglé, le four se débranche automatiquement (débranchement de sécurité). Préréglage: 6 heures. Minimum possible: 2 heures, Maximum possible: 28 heures, dans ce cas, dans la période comprise entre 6 heures et la durée de cuisson maximum, la température est abaissée à 120 °C.

☞ Les fonctions spéciales peuvent être modifiées **dans les premières minutes après la coupure du réseau.** (retirer la prise ou débrancher le fusible de sécurité), **avant que vous n'effleureriez pour la première fois la touche ON I !**

1. Sélection de la langue

– Après la coupure du réseau, veuillez attendre qu'à l'affichage <Français ok> apparaisse. **Suivant le préréglage, vous apercevez également une autre langue à la place de «allemand».**

– Sélectionnez la langue désirée avec le bouton de réglage si elle n'est pas encore affichée.

– Confirmez avec [OK].

Activer sélection «Fonctions spéciales»

– Après la sélection de la langue **actionnez la touche sensitive «Sécurité enfants»** ⊸. A l'affichage apparaît <Choisir une fonction spéciale>.

– Tournez le bouton de réglage vers la droite jusqu'à ce qu'il soit possible de sélectionner la fonction. Actionnez la touche sensitive [OK].

Vous pouvez régler plusieurs fonctions spéciales les unes après les autres.

3a. Fonctions de rappel 1 et 2

L'affichage indique: <Fonction de rappel ok>.

– Actionnez la touche sensitive [OK].

– Tournez le bouton de réglage à la position désirée: <Fonction de rappel ok>, <Fonction de rappel 1 ok> et <Fonction de rappel 2 ok>.

– Confirmez la sélection avec [OK].

3b. Débranchez/branchez la fonction éco

L'affichage indique: <Fonction éco ok>

– Actionnez la touche sensitive [OK].
A l'affichage apparaît <Fonction éco OFF> ou <Fonction éco ON>.

– Pour activer la fonction éco, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre sur <Fonction éco ON>, pour désactiver, tournez-le vers la gauche sur <Fonction éco OFF>.

– Confirmez la sélection avec [OK].

3c. Durée maximale

L'affichage indique: <Durée maximale 6h ok>

– Actionnez la touche sensitive [OK] et réglez à l'aide du bouton de réglage la durée de cuisson désirée maximale.

– Confirmez la sélection avec [OK].

4. Terminer le mode de sélection

– Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'affichage <terminer le choix ok> apparaisse.

– Confirmez avec [OK].

Nettoyage et entretien

Veuillez lire entièrement ce chapitre avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Avec un nettoyage conforme et un entretien régulier, votre appareil conservera sa jeunesse et sa propreté au fil des ans. Les avis rassemblés ici vous permettront de procéder à un nettoyage et à un entretien en douceur mais minutieux des surfaces.

Pour toutes les surfaces

⚠ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer le four ! Les dégâts susceptibles d'être causés à l'appareil pourraient vous faire courir un **danger de mort**.

⚠ **Risque de brûlures !** Laissez l'appareil refroidir au moins à température de la main avant de le nettoyer.

⚠ Respectez les modes d'emploi de tous les nettoyants.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les dépôts laissés en place peuvent se calciner lors de l'utilisation suivante et souvent, ces incrustations ne peuvent alors plus être retirées sans laisser de marques.
En cas d'encrassement léger, nettoyez les surfaces avec un chiffon, une brosse souple ou une éponge douce et de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez toujours à l'eau claire afin d'éviter les résidus de nettoyant pouvant occasionner des décolorations ou des taches. Essuyez ensuite minutieusement.

☞ En cas de fort encrassement, vous trouverez dans les parties qui suivent des remarques s'appliquant aux différentes surfaces et éléments.

☞ Le VSR O-FIX-C est idéal pour le nettoyage de la vitrocéramique, de l'émail et de l'intérieur enduit de la porte. Cette poudre nettoyante est disponible auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH.

Ne nettoyez en aucun cas avec

- des nettoyants agressifs ou blanchissants, contenant de l'oxygène actif, du chlore ou des composants corrosifs par ex.
- des nettoyants abrasifs tels récurrents, laine d'acier, laine d'acier savonneuse, brosses dures, éponges métalliques, éponges plastiques ou éponges à surface abrasive (récurrentes).

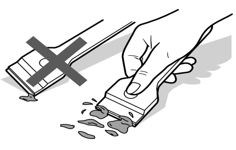
Retrait des incrustations

Les incrustations tenaces doivent d'abord être ramollies - le mieux étant d'utiliser un chiffon humide. Elles seront plus faciles à retirer ensuite.

Remarques concernant la racle de nettoyage

⚠ Attention, danger de coupures ! La lame de la racle est très acérée.

Positionnez toujours à plat la racle et repoussez les incrustations.



⚠ Ne grattez pas avec le coin de la racle et veillez à ne pas endommager les joints avec le coin.

Utilisation de sprays pour fours - remarques

⚠ Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.
Les sprays pour fours endommagent l'aluminium ainsi que les surfaces laquées et le plastique !

⚠ Ne pulvérisez pas de produit dans l'ouverture du ventilateur dans le fond ! Le catalyseur ökotherm® est détruit par contact avec le spray pour fours.

Par souci écologique, renoncez autant que possible à l'utilisation de sprays. Si vous tenez néanmoins à en utiliser, ne pulvérisez que l'intérieur et les tôles émaillées.

Email

Intérieur du four, façade, tôles, lèche-frite

Certaines éponges plastique à face abrasive peuvent être utilisées. Quelques produits contiennent néanmoins dans leur surface des grains provoquant des rayures.
Réalisez prudemment un test à un endroit discret !

☞ La racle de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques se prête bien au retrait des grosses impuretés.

☞ Pour un nettoyage minutieux, nous vous recommandons le VSR O-FIX-C. Les sprays pour fours peuvent être utilisés.

Inox

Façade de porte en inox, panneau de commande, glissières télescopiques (No. acc. 601), backmobil (No. acc. 600A)

⚠ L'inox se raye particulièrement facilement !
N'utilisez pas de racle de nettoyage !

⚠ Retirez aussitôt les résidus de calcaire, de graisse et d'amidon pour éviter la formation de taches !

Le nettoyage peut s'effectuer avec un nettoyant spécial inox.

Nous vous recommandons un entretien hebdomadaire des surfaces en inox avec un produit spécial inox du commerce. Il dépose une couche protectrice préservant la surface inox des décolorations.

Verre

Intérieur des portes - vitre enduite

⚠ Evitez autant que possible l'utilisation des sprays pour fours ; leur emploi régulier peut détruire la surface enduite de la vitre.

La racle de nettoyage pour surfaces vitrocéramiques se prête bien au retrait des grosses impuretés.

☞ Pour un nettoyage minutieux, nous vous recommandons le VSR O-FIX-C ou du nettoyant pour vitres.

Façade de porte, panneau de commande

☞ Nettoyez la **façade du four** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, un chiffon ou une éponge molle. Vous pouvez utiliser du nettoyant pour vitres.

Aluminium

Baguettes et poignées de porte design aluminium, tôle de cuisson (No. acc. 543)

⚠ L'aluminium se raye particulièrement facilement et est attaqué par les sprays pour fours !
N'utilisez pas de racle de nettoyage !

Joint de porte

☞ Lors du nettoyage du four, décrochez le joint de porte de manière à ce qu'aucune impureté ne s'accumule en-dessous. Voir page «Remplacement d'un joint de porte» page 66.

Au besoin, on peut le nettoyer avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

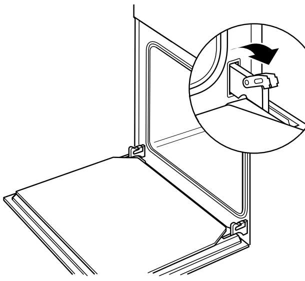
Boutons

Ne nettoyez les boutons qu'avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, un chiffon ou une éponge douce.

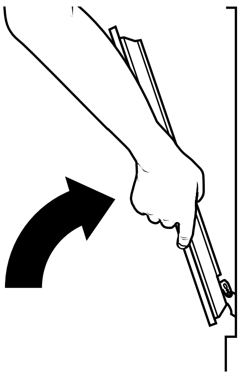
Démonter et remonter la porte du four

Retirer la porte du four

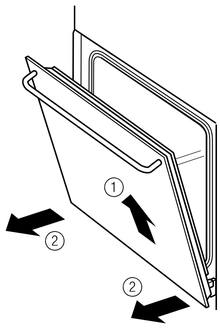
- Ouvrez complètement la porte du four.
- Basculez vers l'avant les étriers des charnières de la porte.



- Saisissez latéralement la porte du four, des deux mains, et refermez presque entièrement.

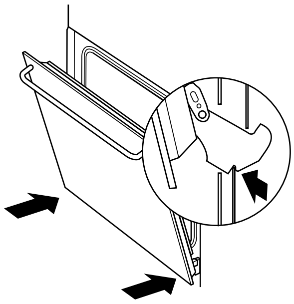


- Soulevez légèrement la porte et retirez les charnières vers l'avant hors des ouvertures de porte.

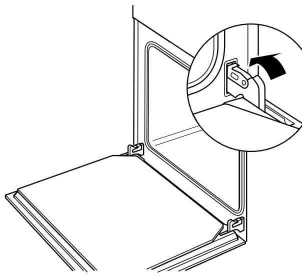


Mettre en place la porte du four

- Saisissez à deux mains la porte du four sur les côtés et enfoncez les charnières dans les ouvertures prévues à cet effet dans la porte. La charnière s'enclenche.
- Ouvrez lentement la porte du four.



- Rebasculez les étriers des charnières de la porte.
- Fermez la porte du four.



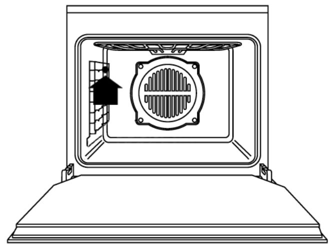
Démonter et monter les grilles latérales

Démonter les grilles latérales

- Tirez sur les supports en les détachant de l'écrou.
- Retirez les grilles latérales.

Monter les grilles latérales

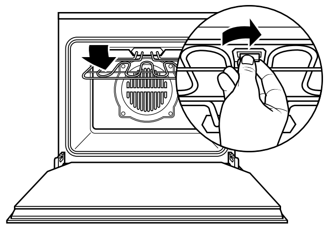
- Placez les supports et les adaptez dans le boulon.



Rabattre et relever l'élément chauffant

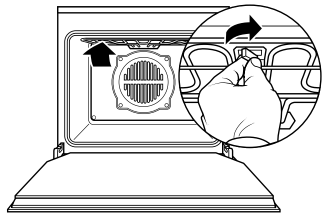
Rabattre l'élément chauffant (convection de voûte/gril)

- Déverrouillez et rabattez l'élément chauffant.



Relever l'élément chauffant

- Relevez l'élément chauffant **et verrouillez-le à nouveau.**



Régénération du catalyseur öko-therm®

Le catalyseur ökotherm résorbe en marche chaleur tournant les particules de graisse et les odeurs apparaissant lors du rôtissage. La plupart du temps, la force de nettoyage du catalyseur suffit complètement. Dans de rares cas – lorsque vous rôtissez très intensivement de grosses portions – des particules de graisse peuvent se déposer sur le catalyseur. Quand vous utiliserez la chaleur tournante la prochaine fois, p. ex. pour cuire une pizza, cette quantité se résorbera au fur et à mesure.

Si vous avez le sentiment que l'efficacité de nettoyage du catalyseur a baissé, (en cas d'odeurs importantes) vous pouvez le régénérer de la façon suivante, en supprimant les dépôts de graisse:

- Choisissez le programme Chaleur tournante.
- Puis actionnez la touche sensitive Chauffage rapide
- Positionnez le régulateur de température sur 200 °C et réglez la durée de cuisson sur 60 min.
- Actionnez la touche sensitive OK.

Anomalies

⚠ Les réparations doivent être effectuées par un professionnel agréé ! Vous pouvez remédier vous-mêmes à certaines pannes. Vérifiez tout d'abord qu'aucune erreur de manipulation n'a été commise. Les réparations intervenant suite à une erreur de manipulation ou au non respect des instructions ci-après sont facturées même en période de garantie.

Que faire si...

... ni les touches ni l'éclairage ne fonctionnent ?

Veuillez vérifier : La prise est-elle bien enfichée ? Le fusible de sécurité en ordre ? Panne de courant ?

... une touche sensitive ou plusieurs ne réagit(ssent) pas à l'actionnement, mais si l'éclairage peut être branché ?

Cause possible : La sensibilité des touches sensitives s'adapte constamment aux conditions ambiantes. De par des conditions défavorables, p. ex. lorsque vous vous appuyez un certain temps dessus, cela peut durer quelques minutes jusqu'à ce que les touches sensitives réagissent à nouveau. Attendez env. 15 min. ou débranchez le fusible de sécurité et branchez-le de nouveau. S'il faut, répétez l'opération plusieurs encore une fois !
Les touches se sont réglées et elles réagissent à nouveau à l'actionnement.

... même après deux branchements et débranchements du fusible de sécurité une touche sensitive ou plusieurs ne réagissent pas à l'actionnement ?

Cause possible : La touche sensitive ou un élément est défectueux.
Ne débranchez une nouvelle fois le fusible de sécurité et consultez le service après-vente que si les touches ne réagissent pas après avoir débranché et branché deux fois le fusible de sécurité.

... à l'affichage de texte <App. en fonction demo> apparaît et que le four ne chauffe pas ?

Faites désactiver le mode demo par le service après-vente !

... le verre de la porte est cassé ?

Débranchez le four et faites remplacer la porte par le service après-vente.

... le joint de la porte est endommagé ?

Remplacer le joint (voir page 66). **N'utilisez pas le four avec un joint endommagé !**

...l'éclairage du four est défectueuse ?

Vous pouvez tout de même utiliser votre four. Remplacez rapidement la lampe halogène - avec four refroidi - voir «Remplacement d'une lampe halogène».

...il y a un trop grand dégagement d'odeurs ?

Régénérez le catalyseur ökotherm®-Katalysator (voir page 64).

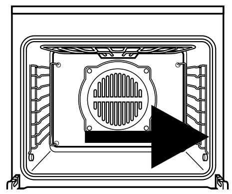
... une trop forte odeur de vinaigre s'échappe lors de la préparation ?

Lorsque vous préparez au four un plat contenant de l'alcool ou de la levure, une odeur de vinaigre peut s'échapper pendant les modes de cuisson chaleur tournante. Si cette odeur vous dérange, utilisez alors un programme sans utilisation du ventilateur, p.ex. Convection de voûte/de sole.

... des taches de jus de fruit ou de blanc d'œuf sur les parties émaillées ?

Légère altération de l'émail, pas de remède.

Plaque signalétique



En cas de panne et lors de la commande de pièces détachées, veuillez indiquer les caractéristiques inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique du four se trouve du côté droit des barres de guidage et est visible lorsque le four est ouvert.

– Notez ces informations au cas où vous seriez amenés à consulter le service après-vente.

Numéro de fabrication du four

Désignation du modèle du four

Maintenance

Remplacement d'une lampe halogène

⚠ **Attention !** Passé un certain temps d'utilisation, les lampes halogènes deviennent très chaudes. Il convient donc de ne les remplacer que lorsqu'elles ont refroidi.

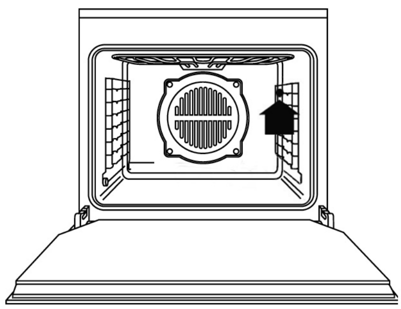
⚠ Ne remplacez les lampes halogènes que par des lampes de même type. Vous pouvez vous procurer des lampes halogènes neuves auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH.

☞ Ne saisissez pas les lampes halogènes à mains nues. Les empreintes digitales s'impriment par combustion sur le verre et réduisent la luminosité et la longévité des lampes.

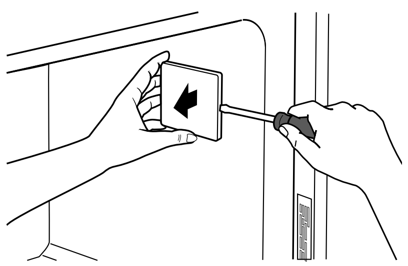
⚠ Si le verre de protection est bloqué (ne s'enlève pas de suite, par exemple de par un encrassement après une longue utilisation), il peut se produire qu'il s'effrite en essayant de le dégager. Il est donc recommandé de tenir un chiffon sur celui-ci pendant son dégagement pour recevoir les éclats.

Remplacement de la lampe:

– Tirez sur les supports en les détachant de l'écrou.

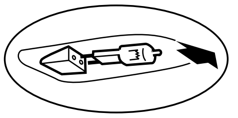


– Soulevez avec précaution le verre de protection à l'aide d'un tournevis.



– Extrayez la lampe halogène de la douille.

– Insérez la nouvelle lampe halogène **à l'aide d'un chiffon** (mouchoir en papier par exemple).



– Repositionnez le verre de protection en pressant.

– Revissez les grilles latérales.

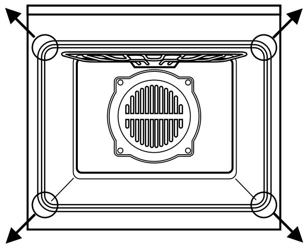
Remplacement d'un joint de porte

⚠ N'utilisez pas le four en l'absence de joint de porte ou si ce dernier est abîmé !

Lorsque le joint est détérioré ou ne peut plus être nettoyé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer un joint neuf auprès du service après-vente KÜPPERSBUSCH.

Décrochage du joint

– Pour décrocher le joint, tirez avec précaution chaque coin vers l'extérieur.



Mise en place du nouveau joint

– Accrochez les coins les uns après les autres dans la façade du four. Prenez garde à ne pas déformer les crochets !

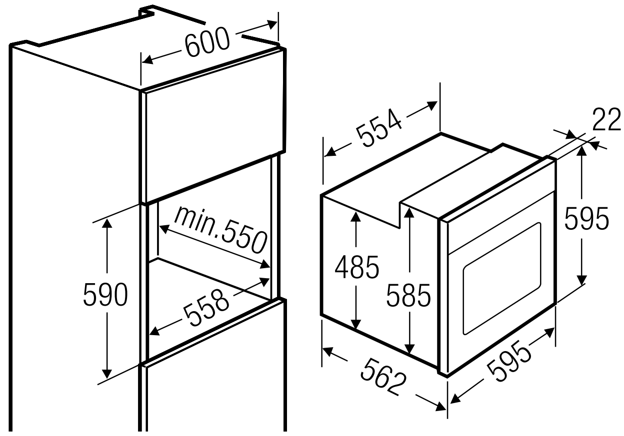
Instructions de montage destinées aux techniciens

- Seuls les plans de cuisson encastrables KÜPPERSBUSCH ont été construits et contrôlés pour être installés au-dessus d'un four encastrable KÜPPERSBUSCH. Ne pas utiliser d'autres tables de cuisson.
- Les prescriptions légales et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement, des réparations et du remplacement de la lampe du four, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche ou coupez le fusible.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'appareil est livré prêt au branchement et ne doit être raccordé qu'à une prise à contact de protection installée selon les normes. Le déplacement d'une prise ou le remplacement du cordon de raccordement ne doivent être effectués que par un électricien professionnel conformément aux normes respectivement applicables.
- Lorsque la prise n'est plus accessible une fois l'encastrement réalisé, il convient d'installer sur place un dispositif de séparation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles, afin de répondre aux normes de sécurités respectives.
- La prise à contact de protection doit être située hors de la niche d'encastrement.
- Les meubles à encastrer doivent pouvoir résister à des températures d'au moins 90 °C. Cela vaut tout particulièrement pour les agglomérés, les bordures collées, les surfaces en matières plastiques les colles et les laques. Les parois frontales des meubles voisin doivent résister à des températures d'au moins 70 °C.
- L'appareil doit impérativement être installé à l'horizontale, sur une planche plane et stable. La planche ne doit pas fléchir.
- Si le meuble n'est pas fixé au mur, vissez-le avec une cornière que vous trouverez dans le commerce.

Electricité

Raccordement	s'effectue par branchement de la fiche réseau dans une prise.
Puissance totale	en 230 V: 3,5 kW, en 235 V: 3,6 kW
Charges connectées	230 - 240 V, 50 Hz
Courant de sécurité	16 A

Cotes d'encastrement

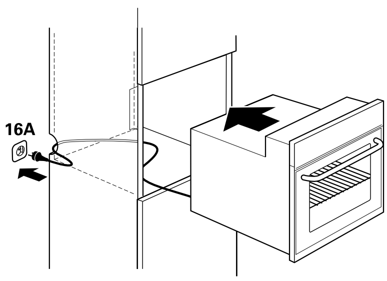


Encastrement dans un élément

Encastrement de l'appareil

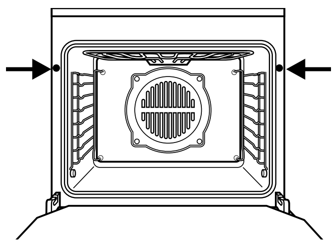
– Placez le connecteur dans la prise.

– Insérez entièrement l'appareil dans la niche. Ce faisant, ne coincez pas le branchement de l'appareil !



Fixation de l'appareil

– Ouvrez la porte du four et vissez l'appareil à l'élément, de l'extérieur vers l'intérieur, grâce aux vis fournies - insérées de biais.



Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw oven in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Indien een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Als iets niet functioneert". Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u spaart op die manier onnodige servicekosten.

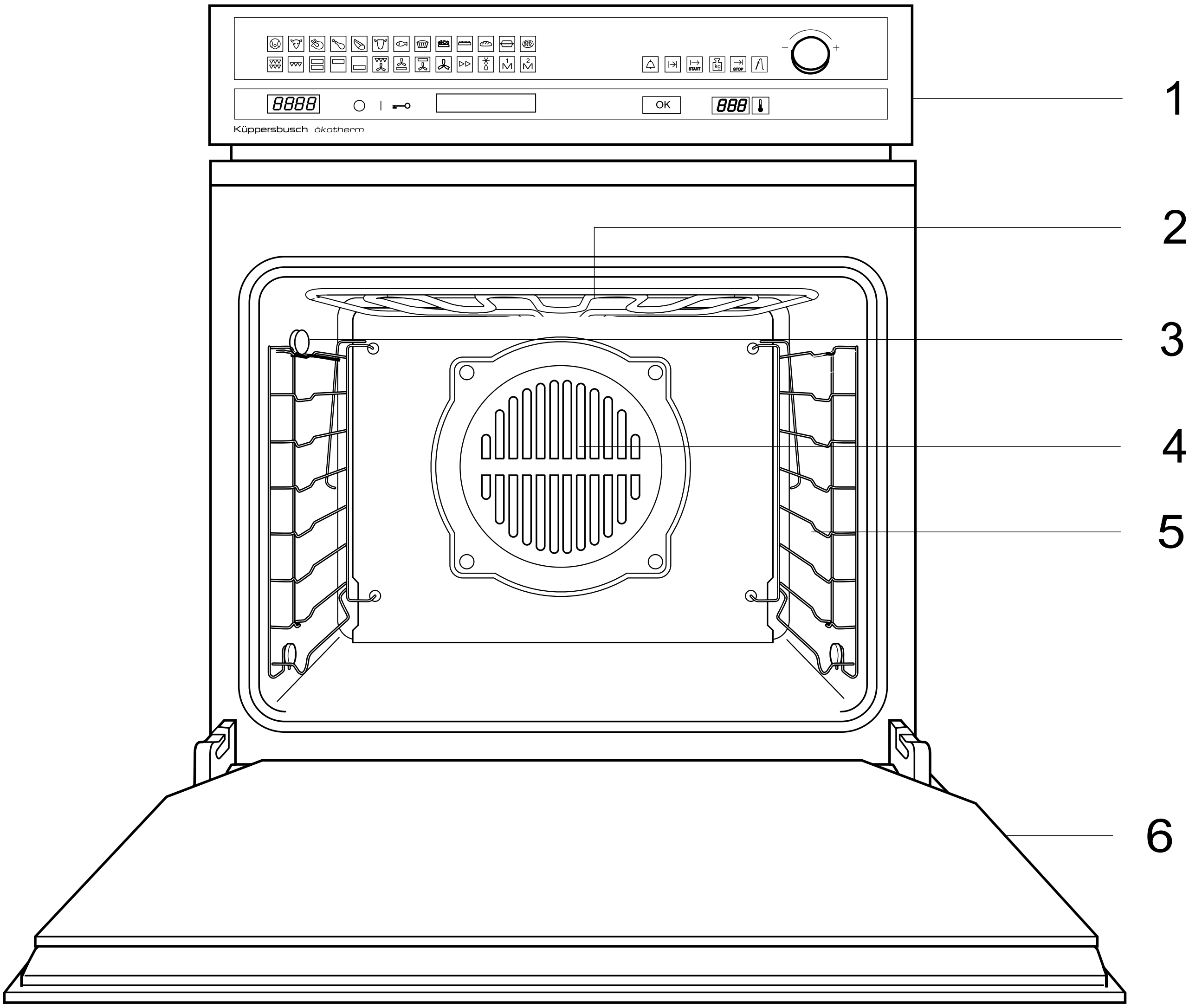
Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiksaanwijzing ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

De volgende symbolen worden in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:

⚠ De gevarendriehoek waarschuwt voor risico's voor uw gezondheid of voor schade die aan het apparaat kan worden veroorzaakt.

Inhoud

Overzicht van het apparaat



1 Bedieningspaneel
Een overzicht van het bedieningspaneel vindt u op pag. 69.

2 Neerklapbare grill (bovenverwarming en grill)

3 Bus voor vleesthermometer

4 Heteluchtventilator

5 Inschuifhoogten

6 Ovendeur

Meegeleverd toebehoren:
Braadrooster

Bakplaat (email)

Druippan

Grillrooster met afzonderlijk handvat

Leverbaar extra toebehoren:
Pizzasteen

Braadrooster (toeb. 1118)

Bakplaat (toeb. 1119)

Druippan (toeb. 1120)

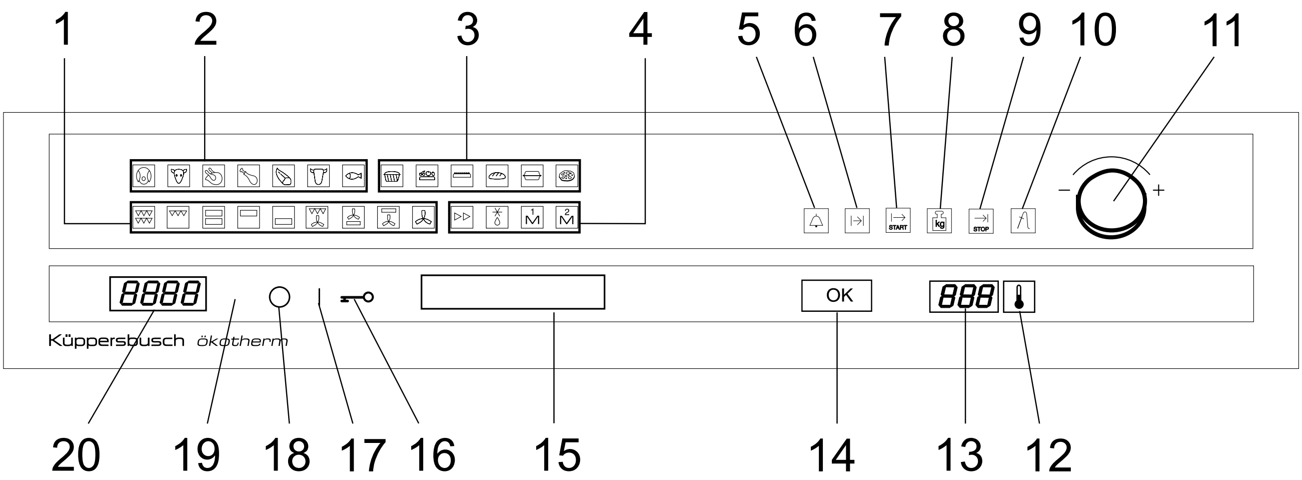
Telescopisch railsysteem

Het bedieningspaneel – tiptoetsen en displays

Alle functies van de oven worden via het bedieningspaneel geregeld.

☞ Alle symboolvelden zijn tegelijk ook tiptoetsen, die al op licht contact reageren.

☞ De draaiknop is indrukbaar en kan door er licht op te drukken ingedrukt of weer naar voor gehaald worden. Hij kan naar links en rechts worden gedraaid.



1-10		Programma's en functies (symboolvelden/tiptoetsen)	zijn tegelijk displaysymbolen en tiptoetsen voor het kiezen van programma's/functies
1		Toetsen verwarmings-programma' s	display en sensor voor de verschillende verwarmingswijzen, overzicht zie pag. 82
2		Toetsen braadprogramma's	basisprogramma's voor het braden van vlees en vis, overzicht zie pag. 75
3		Toetsen bakprogramma's	basisprogramma's voor het bakken van gebak, brood en pizza, overzicht zie pag. 78
4		Toetsen extra functies	extra functies, zie pag. 73
5		Toets kookwekker	om de wektijd in te stellen, zie pag. 82
6		Toets bereidingstijd	om de bereidingstijd in te stellen zie pag. 72
7	START	Toets begin van de bereiding	om het begin van de bereiding met de kerntemperatuurfunctie in te stellen
8	kg	Toets gewichtautomaat	om het gewicht voor de gewichtautomaat in te stellen, zie pag. 73
9	STOP	Toets eindtijd	om het einde van de bereiding in te stellen, zie pag. 73
10		Toets kerntemperatuurfunctie	om de kerntemperatuur in te stellen zie „Vleesthermometer en kerntemperatuurfunctie" op pag. 76
11		Draaiknop	om alle veranderbare waarden te wijzigen
12		Displaytoets werkelijke temperatuur	geeft in het tekstveld kort de actuele oventemperatuur weer
13		Temperatuuraanduiding	geeft de ingestelde oventemperatuur weer
14	OK	OK -toets	om de ingevoerde data te bevestigen
15		Tekstveld	geeft aanwijzingen voor de volgende stap, actuele instellingen en andere gegevens weer
16	⊸	Toets kinderbeveiliging	om de kinderveiligheid aan en uit te zetten ⊸ zie pag. 82, om speciale functies in te stellen zie pag. 83
17	I	Toets AAN	schakelt de oven in (in gereedheid)
18	○	Toets UIT	schakelt de oven uit.
19		Toets klok (niet zichtbaar)	om de tijd in te stellen
20		Klok	duidt de tijd aan

Veiligheidsinstructies

Voor aansluiting en werking

- Alleen KÜPPERSBUSCH-inbouwkookplaten zijn voor het gebruik boven een KÜPPERSBUSCH-inbouwoven ontworpen en goedgekeurd. Andere kookplaten mogen niet worden gebruikt.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werken vormen een risico voor uw veiligheid.
- Het apparaat uitsluitend gebruiken als het is ingebouwd!
- Het oppervlak van de oven wordt heet bij het werken. Kleine kinderen steeds uit de buurt houden.
- Het netsnoer van elektrische apparaten niet tussen de ovendeur klemmen.
- Stoom- en/of drukreinigingsapparaten mogen niet worden gebruikt om de oven schoon te maken! Het apparaat kan zodanig worden beschadigd dat er voor u **levensgevaar** bestaat.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden.

Oven

- Bij reparaties moet het apparaat stroomloos worden gemaakt (zekering uitschakelen of de stekker eruit trekken).
- Nooit voorwerpen in de oven bewaren die een risico kunnen vormen als de oven per ongeluk wordt aangezet.
- Voorzichtig bij het hanteren in de hete oven. Pannenlappen, handschoenen of dergelijke gebruiken.
- Voorzichtig bij het openen van de hete oven: buigt u zich niet onmiddellijk over de geopende ovendeur. Bij het openen stroomt een golf hete lucht en eventueel ook waterdamp uit de deuropening.
- De ovendeur moet goed sluiten. Bij beschadigingen aan de scharnieren of bij een gebroken deurglas het apparaat onmiddellijk buiten werking stellen tot het door een vakman gerepareerd en gecontroleerd is.
- Een beschadigde deurpakking moet vervangen worden. De oven mag niet met een defecte deurpakking worden gebruikt.
- Ovendeur bij het bereiden van gerechten in de oven altijd volledig sluiten.
- Minstens 5 cm afstand van de grill en de bovenverwarming bewaren.

Vleesthermometer

- Alleen de originele vleesthermometer gebruiken.
- Kabel van de vleesthermometer niet tussen de ovendeur klemmen.
- De vleesthermometer uit de oven nemen als hij niet wordt gebruikt.
- Minstens 5 cm afstand van de grill en de bovenverwarming bewaren.

Voor het eerste gebruik

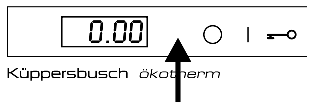
Verpakking en het oude apparaat verwijderen

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier.

In Duitsland neemt de handelaar, bij wie u het apparaat hebt gekocht, de transportverpakking terug. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg. Oude apparaten bevatten nog bruikbare materialen. Breng uw oude apparaat naar een recyclagecentrum. Oude apparaten moeten eerst onbruikbaar worden gemaakt voor ze worden weggebracht. Zo wordt misbruik voorkomen.

Tijd instellen

Voor ingebruikname of na een stroomuitval moet het klokje worden ingesteld. In deze gevallen staat in het display „0.00".



– Raak het vlak rechts naast het klokdisplay aan tot het display knippert en in het textveld <klok instellen> verschijnt.
– Stel met de draaiknop de juiste tijd in.
– Bevestig met OK.

Eerste schoonmaak

– Losse voorwerpen en verpakking verwijderen.
– Voor u de eerste keer levensmiddelen bereidt, moet **het apparaat worden schoongemaakt.**
Binnenkant van de oven, bakplaten, druippan, rooster enz. met een vochtige doek en wat afwasmiddel schoonmaken.
– **Oven opwarmen.**
Ovendeur sluiten.
Oven met boven- en onderverwarming op 200 °C 60 min. opwarmen.
Keuken tegelijk goed luchten.

Algemene informatie over uw oven

Algemene opmerkingen

⚠ Lees zorgvuldig de veiligheidsinstructies op pag. 70!

⚠ **Opgelet, gevaar voor oververhitting!** Bij het werken de ovenbodem niet met aluminiumfolie bedekken of potten, pannen e.d. erop plaatsen! De hitte zou zich ophopen, waardoor het email beschadigd raakt.

☞ Tijdens het werken met de oven wordt de oven heet. Om de behuizing af te koelen wordt de koelventilator ingeschakeld zodra de behuizing warm wordt. De koelventilator blijft lopen tot de behuizing is afgekoeld - ook als het apparaat is uitgeschakeld. Het ventilatorgeluid is een normaal bedrijfsgeluid; er is geen sprake van een storing.

☞ Als u een gerecht met alcohol of gist in de oven bereidt, ontstaat er bij de programma's die hete lucht gebruiken een azijngeur. Als deze geur u stoort, gebruik dan een programma dat de ventilator niet gebruikt, bijv. boven-/onderverwarming.

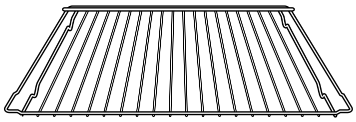
Ovenaccessoires

Bakplaten:

- Bij het uitnemen lichtjes optillen.
  Als ze weer zijn ingeschoven, moet de schuine kant van de platen naar de ovendeur gericht zijn.
- Druippan en bakplaat met de beide gaten naar achter in de oven schuiven.

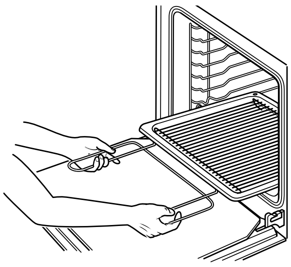
Rooster:

- Let erop dat de dwarse stang van de roosters altijd naar achter (van u weg) is gericht.



Grillrooster met afzonderlijk handvat om in de druippan te plaatsen

Het grillrooster wordt in de druippan geplaatst. Met het handvat kunt u het grillrooster met de druippan samen uit de oven nemen. Er wordt niets gemorst en u kunt comfortabel serveren.

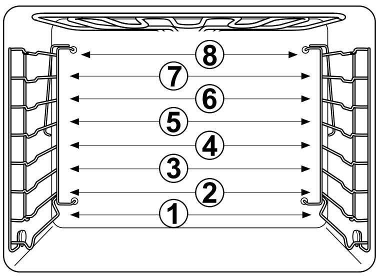


Inschuifhoogten

U hebt 8 inschuifhoogten in de zijroosters. De inschuifhoogten worden van 1 tot 8 van beneden naar boven geteld.

Zijrooster:

De inschuifhoogte 1is de laagst mogelijke inschuifhoogte.



Ovenverlichting in- en uitschakelen

Is de draaiknop ingedrukt, dan is de verlichting uitgeschakeld.

– Druk de knop in.
  De draaiknop komt naar voor en de ovenverlichting is weer ingeschakeld.

Om de ovenverlichting weer uit te schakelen, drukt u de knop weer in.

De verlichting is onafhankelijk van het werken van de oven. Ook als de oven wordt gebruikt kan de verlichting worden uitgeschakeld. Zo bespaart u energie en verlengt u de levensduur van de halogeenlampen.

Bediening van de oven

Algemene opmerkingen

☞ Door een veiligheidsschakeling wordt verhinderd dat de oven per ongeluk gedurende langere tijd is ingeschakeld: na de ingestelde maximale bereidingstijd bij ononderbroken gebruik wordt hij uitgeschakeld. Als u de oven langer wilt gebruiken, moet u hem voor de resterende tijd opnieuw instellen. Hoe u de maximale bereidingstijd kunt instellen, vindt u onder „Instellen van de speciale functies" op pag. 83.

☞ Als de oven een paar minuten in werking is, is de draaiknop tegen per ongeluk verdraaien beveiligd: u moet er eerst wat aan draaien voor hij weer geactiveerd is en instellingen gewijzigd kunnen worden.

☞ Bij een aantal programma's wordt de ventilator tijdens het programma in- en uitgeschakeld; dat is geen storing.

Betekenis van de gekleurde symbolen

Kleur	betekent
groen symbool	kan worden gekozen
rood symbool	is actief
rood/groen symbool	moet nu worden ingesteld
oranje symbool	is actief, maar werd gewijzigd

☞ Niet alle programma's en functies kunnen met elkaar worden gecombineerd. Niet combineerbare functies kunnen niet worden uitgekozen, zijn dus ook niet verlicht.

☞ -<...>+ in het tekstveld betekent: met de draaiknop kunt u een waarde wijzigen.

Oven inschakelen

– Raak de tiptoets I aan.
  De programmasymbolen zijn groen verlicht; de oven is klaar voor gebruik en in het tekstveld verschijnt <Programma kiezen ok>.

– Kies een programma.

☞ Als u binnen ca. 10 seconden geen programma hebt gekozen, wordt de oven weer uitgeschakeld.

Braadprogramma kiezen

De oven is ingeschakeld, in het tekstveld staat <Programma kiezen ok>.

– Raak het sensorveld met het symbool van het gewenste programma aan. Dat symbool brandt rood en het veld „Gewichtautomaat" knippert groen/rood.

– Stel met de draaiknop het gewicht van de bereiding in.
  Op basis van deze instelling worden bereidingstijd en bereidingstemperatuur berekend.

– Indien u dit wenst, kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd en de bereidingstemperatuur wijzigen.

– Start nu het programma door OK aan te raken.

Bakprogramma kiezen

De oven is ingeschakeld, in het tekstveld staat <Programma kiezen ok>.

– Raak het sensorveld met het symbool van het gewenste programma aan. Dit symbool licht rood op.

Alleen bakprogramma's brood en fruittaart:

– Stel met de draaiknop het gewenste onderprogramma in en bevestig uw keuze door het aanraken van OK.

Alleen bakprogramma brood:

– Stel met de draaiknop het gewicht van de bereiding in.
  Op basis van deze instelling worden bereidingstijd en bereidingstemperatuur berekend.

– Indien u dit wenst, kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd en de bereidingstemperatuur wijzigen.

– Start nu het programma door OK aan te raken.

Alle andere bakprogramma's:

– Indien u dit wenst, kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd en de bereidingstemperatuur wijzigen.

– Start nu het programma door OK aan te raken.

Verwarmingsprogramma kiezen

De oven is ingeschakeld, in het tekstveld verschijnt <Programma kiezen ok>.

– **Verwarmingsprogramma's:**
  Raak het sensorveld met het symbool van het gewenste programma aan.

– Indien u dit wenst, kunt u de vooraf ingestelde bereidingstemperatuur wijzigen.

– Bereidingstijd en -einde zijn niet standaard vastgelegd, maar kunnen worden ingesteld. (Zie „Bereidingstijd wijzigen/instellen"en „Einde van de bereiding instellen")

– Start nu het programma door OK aan te raken.

Bereidingstemperatuur wijzigen

Bij alle programma's is vooraf een bereidingtemperatuur ingesteld, die u in de temperatuurweergave wordt getoond.
Bij de bak- en braadprogramma's kunt u de bereidingstemperatuur alleen in een bepaald bereik wijzigen. Bij de verwarmingsprogramma's kunt u de temperatuur vrij kiezen van 0 (geen temperatuurinstelling) tot 290 °C.

– Bereidingstemperatuur wijzigen: draaiknop draaien.

Bereidingstijd wijzigen/instellen

De bereidingstijd is bij de bak- en braadprogramma's reeds vooraf ingesteld, maar kan worden gewijzigd. Bij de verwarmingsprogramma's is er geen standaard bereidingstijd ingesteld.

– Raak de tiptoets ⇥ aan: in het tekstveld verschijnt bijv.
  <Bereidingstijd ok> .

– Wijzig deze bereidingstijd door aan de draaiknop te draaien.

– Bevestig met OK.

Einde van de bereiding instellen

Het einde van de bereiding is het tijdstip waarop de oven wordt uitgeschakeld.

☞ U kunt bereidingstijd en einde bereidingstijd combineren. Zie „Automatisch in- en uitschakelen”.

– Raak de tiptoets aan: In het tekstveld verschijnt <Eindtijd instellen ok> of bij reeds gekozen bereidingstijd bijv. <Einde ber.tijd 13.24>.

– Wijzig deze bereidingstijd door aan de draaiknop te draaien.

– Bevestig de wijziging met OK.

Automatisch in- en uitschakelen

Als u de oven met tijdvertraging wilt gebruiken, kunt u bereidingstijd en einde van de bereiding combineren. Het begintijdstip van de bereiding, waarop de oven vanzelf wordt ingeschakeld, wordt uit de beide instellingen afgeleid en kan niet worden ingesteld.

Voorbeeld:
Het is 8.00 uur en u wilt om 13.00 een gebraad uit de oven nemen dat 90 min. moet bakken.

– Stel de bereidingstijd van 0.00 op 1.30 in.

– Verander vervolgens het einde van de bereiding van 9.30 op 13.00.

– Bevestig deze invoer met OK .
De oven wordt om 11.30 in- en om 13.00 uitgeschakeld.

Gewichtautomaat / Gewicht wijzigen

Bij de braadprogramma’s en het bakprogramma „Brood” worden bereidingstijd en bereidingstemperatuur in functie van het gewicht gekozen: in het tekstveld wordt u gevraagd het gewicht van de bereiding in te stellen.
Stel bij deze programma’s meteen na de programmakeuze eerst het gewicht in!

Oven uitschakelen

– Raak de toets ○ aan.
De oven is uitgeschakeld.

☞ Als u tijdens een lopend programma de oven per ongeluk hebt uitgeschakeld, kunt u het afgebroken programma voortzetten.

Afgebroken programma voortzetten

Hebt u de oven per ongeluk uitgeschakeld en daardoor een lopend programma onderbroken?

– Schakel de oven weer in. In het tekstveld wordt u gevraagd: <Program.onderbreking Doorgaan?>

– Bevestig dit door het aanraken van OK.

Werkelijke temperatuur van de oven oproepen

– Raak de toets aan: in het tekstveld verschijnt gedurende een korte tijd de actuele oventemperatuur.

Extra functies

Hetelucht intensief

Met deze functie warmt de oven met een hoger vermogen tot op de ingestelde temperatuur op.

☞ Bij veel verwarmingsprogramma’s kunt u ook de functie „Hetelucht intensief” inschakelen. (Zie „Bediening van de oven” op pag. 72.)

– Kies een verwarmingsprogramma raak vervolgens de tiptoets „Hetelucht intensief” aan. Beide sensorvelden lichten rood op.

– Stel zoals gewoonlijk alle waarden in en bevestig de invoer met OK.

☞ Als het opwarmen beëindigd is, licht het symbool „Hetelucht intensief” niet meer rood op.

Geheugenfunctie M1 / M2

De oven bezit een geheugenfunctie waarmee u **twee zelf samengestelde programma’s als extra programma’s** kunt opslaan.

Een extra programma opslaan:

– Kies een bak-, braad- of verwarmingsprogramma.

– Stel de gewenste temperatuur en tijd hiervoor in.

– Kies eventueel de functie „Hetelucht intensief”.

– **Houd** nu de geheugentiptoets M1 of M2 **ingedrukt** tot in het tekstveld de melding <Programma opgeslagen> verschijnt.
Het gekozen programma is nu onder M1 of M2 opgeslagen en kan net zoals alle andere bak-, braad- of verwarmingsprogramma’s worden gebruikt.

Een extra programma oproepen:

– Druk op de tiptoets M1 of M2 en bevestig door het aanraken van OK.
Het programma start.
De ingestelde waarden kunnen worden gewijzigd zonder dat deze wijzigingen worden opgeslagen.

Braden

☞ **Wij bevelen het gebruik van de vleesthermometer aan. Daar de bereidingstijd door de vleesthermometer wordt bepaald**, is ze optimaal op het gebraad afgestemd. **Ze kan niet worden ingesteld**. Meer daarover op pag. 76.

Programma kiezen:

1. **Braadprogramma instellen.**
   De bereidingstemperatuur wordt bepaald aan de hand van het gewicht van het gebraad, bij het werken met de vleesthermometer ook de bereidingstijd. Beide waarden zijn standaard ingesteld maar kunnen naar wens worden gewijzigd. (zie pag. 73.)
   Als u de vleesthermometer gebruikt, moet u eerst het gewicht instellen. (zie pag. 76.)

of

2. **Verwarmingsprogramma kiezen.**
   Elk verwarmingsprogramma wordt met een vooraf ingestelde temperatuur ingeschakeld. Deze temperatuur kan gewijzigd worden.
   Bereidingstijd en eindtijd kunnen worden ingesteld (zie pag. 73), bij het braden met de vleesthermometer kunnen bereidingsbegin en kerntemperatuur worden ingesteld. (zie pag.76).

Het gebraad draaien

Bij de **verwarmingsprogramma's** dient u na ca. 2/3 van de tijd het gebraad een keer te draaien, opdat het gelijkmatig bruin wordt.
Bij hete lucht is het draaien niet nodig.

Bij de **braadprogramma's** maakt een **signaal** u er na ca. 70% van de tijd attent op het gebraad te draaien.

Braden op het rooster

☞ Gebruik de druippan en het rooster.

■ Grote stukken gebraad kunt u direct in de druippan of op het rooster met de druippan eronder bereiden (bijv. kalkoen, gans, 3-4 kippen of varkenspoten).

■ Het is aanbevolen de vis rechtop (alsof hij zwemt) in de vetpan te bereiden. Zo hoeft u hem niet te draaien. Hij breekt niet zo makkelijk en wordt gelijkmatiger gaar. Als de vis niet genoeg steun heeft, kan hij bijvoorbeeld in een groentenbed worden geplaatst of over een kopje worden gezet. Plaats het kopje met de opening naar onder in de druippan en schuif de vis met de buikopening erover.

Braden in een pan

■ Magere vleessoorten dient u in een braadpan met gesloten deksel te braden (bijv. kalfsgebraad en gemarineerd gebraad, gesmoord rundvlees of diepgevroren vlees). Zo blijft het vlees malser.

■ U kunt elke pan (staal, email, gietijzer of glas) gebruiken die geen houten of kunststof handvatten heeft en hittebestendig is.

■ Als een aarden pot wordt gebruikt, dienen de instructies van de fabrikant te worden gevolgd.

U gaat het best als volgt te werk:

– Pan met water uitspoelen of wat vet in de pan doen.

– Voorbereid (gekruid) gebraad op de kookplaat aanbraden.

– Gebraad in de pan leggen. Deksel op de pan leggen en in de koude oven op het rooster plaatsen.

Kies het passende braadprogramma of het verwarmingsprogramma intensief-heteleucht op 180-200 °C.

Braden met de verwarmingsprogramma's

☞ Bij het werken met de vleesthermometer wordt de bereidingstijd automatisch bepaald; de volgende aanwijzingen hoeft u niet te volgen.

☞ De programma's en gegevens in de tabellen zijn – als er niets anders is vermeld – voorzien voor een niet voorverwarmde oven!

■ De braadduur is afhankelijk van de vleessoort, de kwaliteit en de dikte van het vlees.
Het vlees lichtjes optillen om het te meten, daar het door zijn eigen gewicht inzakt. Meer informatie vindt u in de tabel „Braden met de verwarmingsprogramma's" op pag. 75.

■ De braadduur voor vlees met een vetlaag kan tot het dubbele oplopen.

■ Als u in de oven meerdere kleine stukken vlees of gevogelte bakt, wordt de bereidingstijd per stuk met ca. 10 min. verlengd. De braadtijd voor een kip bedraagt bijv. ca. 60 min., voor 2 kippen zo'n 65 tot 75 minuten.

Inschuifhoogten (van beneden geteld!):

Als vuistregel geldt: hoe groter het gebraad, des te lager moet het rooster in de oven worden geschoven.

Bij groot gebraad geldt:

Braadgrillen	druippan: inschuifhoogte 1 rooster: inschuifhoogte 2
Intensief-heteleucht	druippan: inschuifhoogte 1, rooster: inschuifhoogte 2
Hete lucht	druippan: inschuifhoogte 2 rooster: inschuifhoogte 3
Boven-/onder-verwarming	druippan: inschuifhoogte 2, rooster: inschuifhoogte 3

Tips voor de braadprogramma's

☞ De programma's en gegevens in de tabellen zijn – als er niets anders is vermeld – voorzien voor een niet voorverwarmde oven!

☞ De braadprogramma's worden automatisch aan het gewicht van de bereiding aangepast; daarom is het belangrijk dat u **meteen na de programmakeuze het gewicht instelt**, voor u eventueel bereidingstijd, bereidingstemperatuur of kerntemperatuur wijzigt (zie pag. 72)!

Als u de braadprogramma's zonder vleesthermometer gebruikt:

De braadprogramma's zijn bedoeld voor een stuk vlees of vis met een dikte tot max. 7 cm zonder vetrand. Kies de gewichtautomaat volgens het gewicht en **pas - indien nodig - de braadprogramma's aan**.

■ Bij meerdere stukken wordt de baktijd langer.

■ Voor vlees met een vetlaag ligt de bereidingstijd beduidend hoger.

■ Bij een bereiding met meer dan 7 cm dikte en een gewicht van **minder dan 3 kg** duurt de bereidingstijd per cm meer ca. 10 minuten langer dan de standaard ingestelde waarde.

■ Bij een bereiding **met meer dan 3 kg** komt de bereidingsduur met de standaardwaarde overeen, daar verschillen door de lengte van de ingestelde bereidingstijd worden gecompenseerd.

Overzicht van de braadprogramma's

Functietoets	Benaming	Standaard ingestelde temperatuur	Standaard ingestelde baktijd	Gewicht-automatiek	Vlees-thermo-meter	Inschuif-hoogte	Toepassingen
	Varkensgebraad	naargelang het gewicht		0,5 - 10 kg	aanbevolen	3-2	Varkensvlees, everzwijn, wild, speenvarken
	Kalfsbraadstuk	naargelang het gewicht		0,5 - 6 kg	aanbevolen	3-2	Kalfsvlees, hamgebraad, Casseler rib, gevuld gebraad, wildrug, gehakt
	Volledig gevogelte*	naargelang het gewicht		0,5 - 10 kg	aanbevolen	3-2	Gevogelte in zijn geheel, bijv. kip, eend, gans, kalkoen
	Gevogeltebouten	naargelang het gewicht		0,5 - 2 kg	niet mogelijk	3-2	Stukken gevogelte, bijv. kippenbouten
	Filet	naargelang het gewicht		0,5 - 4 kg	aanbevolen	4-3	Filet van bijv. wild, kalf, varken, rund, rosbief
	Rundergebraad	naargelang het gewicht		0,5 - 5 kg	aanbevolen	3-2	Rund, lam, kalfsschenkel
	Vis	naargelang het gewicht		0,5 - 5 kg	aanbevolen	3-2	Vis in zijn geheel

* Deze programma's hebben onderprogramma's

Kies voor kleine stukken de hoogste inschuifhoogte.

Kies voor grote stukken de lage inschuifhoogte.

Richtwaarden braden met verwarmingsprogramma's

De waarden van de bij voorkeur te gebruiken werkwijze **zijn vet gedrukt**.

Vleessoort	Programma	Hetelucht	Boven-/onderverwarming	Braadgrillen	Intensief-hetelucht	Braadduur
		Temperatuur in °C				per cm vleeshoogte in min.
Rundergebraad		160	**170-190**	160	160	18
Rosbief		180	200-220	**180**	180-200	8-10
Filet		180	200-220	**180**	180-200	8
Kalfsvlees		**160**	170-190	160	160-180	12
Varkensgebraad		**160**	170-190	160	160-180	12-15
Casseler rib		**160**	170-190	160	160	8
Varkensschouder		**160**	170-190	160	160-180	12-15
Varkensgebraad met zwoerd		160	170-190	**160**	160-180	12-15
Wild		**160**	170-190	160		15
Everzwijn		**160**	170-190	160		15
Filet van wild		180	180-200	**180**	180-200	8-10
Schapenvlees		**150-160**	**170-190**	160		15
Eend		160	170-190	160	**160-180**	12
Gans		160	170-190	160	**160-180**	12
Kip*		160	180-200	160	**160-180**	8*
Kalkoen		**160**	180-190	160	160-180	12
Vis		**160**	200-220			8

* hele kippen 45-60 minuten

Vleesthermometer en kerntemperatuurfunctie

De vleesthermometer meet de temperatuur binnen in de bereiding. Als de kerntemperatuur een bepaalde waarde heeft bereikt, is het gebraad precies gaar: niet te droog of te rauw, maar precies zoals het hoort.

☞ De bereidingstijd hangt ervan af hoe lang het duurt tot de temperatuur binnenin de ingestelde kerntemperatuur heeft bereikt - ze kan dus niet worden ingesteld. Naargelang van de grootte en soort van het vlees, de bereidingstemperatuur en de programma kan de duur verschillen.

☞ De vleesthermometer kan met bijna alle braad- en verwarmingsprogramma's worden gebruikt. Niet combineerbare programmas en functies kunnen niet worden uitgekozen, zijn dus ook niet verlicht.

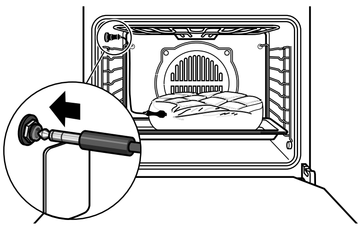
Correct insteken van de vleesthermometer

- Steek de punt van de vleesthermometer horizontaal van de zijkant tot in het midden van de bereiding.
- Steek de vleesthermometer altijd tot aan het handvat in.
- De punt mag zich niet in de buurt van vet of beenderen bevinden of in een holte (bijv. bij gevogelte) steken.
- Let er ook bij gevogelte op dat de vleesthermometer zo wordt ingestoken dat hij geen beenderen raakt.

Vleesthermometer gebruiken

– Leg het voorbereide gebraad met ingestoken vleesthermometer in de oven.

– Steek de stekker van de vleesthermometer in de contactdoos links boven in de zijwand van de oven.
In het tekstveld staat <Vleesthermometer in gebruik>.



Sluit de ovendeur.

Kerntemperatuurfunctie instellen

☞ De vleesthermometer moet al in de bus gestoken zijn!

– Schakel de oven in. In het tekstveld staat: <Programma kiezen ok>

– Kies één van de groen verlichte programma's door de sensor aan te raken.

– **Alleen bij braadprogramma's:** Stel met de draaiknop het gewicht van het gebraad in.

– **Alle programma's:** Raak de sensor „kerntemperatuurfunctie" aan, in het tekstveld ziet u de standaard ingestelde waarde.

– Indien nodig kunt u de vooraf ingestelde kerntemperatuur wijzigen door aan de draaiknop te draaien.

– Bevestig door het aanraken van OK.
Het programma start. In het tekstveld ziet u in de bovenste regel de actueel gemeten kerntemperatuur, in de onderste regel de ingestelde kerntemperatuur.

☞ Na ca. 70% van de tijd hoort u een signaal en verschijnt in het tekstveld „Inhoud omdraaien".
Draai het gebraad om. Na het sluiten van de deur loopt het programma verder.

Als de ingestelde kerntemperatuur binnen in het gebraad is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en hoort u een signaal.

Vertraagd begin van de bereiding instellen

Daar geen vaste bereidingstijd is gegeven, is het ook niet mogelijk het einde van de bereiding vast te leggen. Om de oven op een later tijdstip te starten kan een begin van de bereiding ingesteld worden

– Raak na het instellen van de kerntemperatuurfunctie (zie boven) de sensor „Starttijd" aan. In het tekstveld ziet u <Start over 0h 0min>. In het tijddisplay ziet u tegelijkertijd de ingestelde starttijd.

– Wijzig met de draaiknop de starttijd en bevestig uw keuze door het aanraken van OK.

Richtwaarden kerntemperaturen

Gerecht	Kerntemperatuur in °C
Rundvlees	
Rosbief/runderfilet bloederig	40-45
Rosbief/runderfilet roze	50-55
Rosbief/runderfilet doorbakken	60-65
Rundergebraad	80-85
Varkensvlees	
Varkenslende	65-70
Varkensgebraad/ham	80-85
Nek, poot	80-85
Kotelet, rug	75-80
Kotelet zonder been	70
Casseler rib	65-70
Gehakt	70-75
Kalfsvlees	
Kalfsgebraad	70-75
Kalfsnierengebraad	75-80
Kalfspoot	80-85
Wild	
Wildvlees	75-80
Wildrug	60-70
Wildfilet bloederig	40-45
Wildfilet roze	50-55
Wildfilet doorbakken	60-65
Lam	80-85
Gevuld gebraad	70-75
Gevogelte	85-90
Vis	70-80

Werken met lage temperatuur

Bij het werken met lage temperatuur wordt het vlees door de langzame bereiding bijzonder mals. Het vlees kan lange tijd klaar voor consumptie worden gehouden zonder dat het uitdroogt.

☞ Geschikt zijn alle malse vleesstukken van rund, kalf, varken en lam. Eveneens geschikt zijn borst van kip, kalkoen, eend en gans (zonder beenderen).

☞ Minder geschikt zijn wild en paardenvlees, omdat door het nabakken een zeer geprononceerd aroma ontstaat.

– Verwijder voor de bereiding vet en huid (uitzondering: eendenborst)

– Braad het vlees eerst in een pan aan weerszijden krachtig aan (ook aan de uiteinden).

☞ Als vuistregel geldt: hoe langer het vlees wordt aangebraden, des te korter is de nabaktijd. Braad hogere stukken vlees langer aan dan platte stukken. De lengte van het stuk vlees heeft geen invloed op de aanbraadtijd.

Verwarmingsprogramma/baktemperatuur instellen

– Verwarm de oven **met** het rooster en het braadservies ca. 20 minuten opdat het volledige oveninterieur een gelijkmatige temperatuur bereikt.

– Kies het verwarmingsprogramma „Hete lucht”. Alternatief kunt u „Boven-/onderwarmte” kiezen.

– Stel de baktemperatuur en bereidingstijd volgens de tabel in.

☞ Als vuistregel geldt: hoge stukken vlees op 80 °C, plattere stukken vlees op 70 °C.

– Dek het vlees, ook kleinere stukken, tijdens het bakken niet af.

☞ Gebruik geen vleesthermometer omdat de gegevens van de vleesthermometer in dit geval niet betrouwbaar zijn. Het vleessap blijft bij langzaam bakken niet in de kern, maar verdeelt zich gelijkmatig in het vlees.

– Na de bereiding kunt u het vlees meteen snijden; het moet niet rusten zoals bij de conventionele bereiding.

☞ U kunt het vlees op 60 °C in de oven warm houden. Hoge stukken vlees ca. 1-2 uur, platte stukken vlees ca. 30-40 minuten.

Richtwaarden werken met lage temperatuur

Vleessoort	Gewicht	Aanbraden min.	Bakken min.	Temperatuur
Varken				
Filet	400-600 g	5	60-90	80
Varkensfilet	800-1.000 g	7	90-105	80
Fricandeau	1000-1.500 g	10-12	230-250	80
Karbonade	800-1.000 g	8-10	120-140	80
Ribstuk	1000-1500 g	10-12	120-150	80
Rund				
Filet	700-1.200 g	5-9	100-140	80
Entrecote (dikke rib)	1500-1.800 g	10-12	150-180	80
Rosbief	700-1.800 g	10-12	180-120	70
Kogel	1500-2.000 g	10-12	200-230	80
Lende	1500-1.800 g	10-15	150-200	80
Kalf				
Filet	500-800 g	5-6	90-110	80
Kalfsrug (ribstuk)	1000-1.500 g	8-10	110-120	80
Kogel	1500-1.800 g	10-12	140-160	80
Lam				
Rugfilet	400-600 g	3-5	60-80	70
Lamsbout (uitgebeend)	2000-2.500 g	10-12	200-250	70
Gevogelte				
Poularden-borst	400-600 g	3-4	50-60	70
Eendenborst	400-600 g	4-5	70-80	70

Bakken

Programma kiezen:

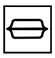
1. **Bakprogramma instellen.**
   Baktemperatuur en -duur zijn standaard ingesteld maar kunnen naar wens worden gewijzigd.

of

2. **Verwarmingsprogramma kiezen.**
   Elk verwarmingsprogramma wordt met een vooraf ingestelde temperatuur ingeschakeld. Deze temperatuur kan gewijzigd worden.
   Een bereidingstijd kan aanvullend worden ingesteld, een einde van de bereiding eveneens. (zie pag. 72).

Overzicht van de bakprogramma's

☞ De bakprogramma's zijn geschikt om op één niveau te bakken. Als u op meerdere niveaus tegelijkertijd wilt bakken, gebruik dan het verwarmingsprogramma hete lucht.

Symbool	Benaming	Standaard ingestelde temperatuur (instelmogelijkheid)	Standaard ingestelde bereidingstijd	Gewicht-automaat	Inschuif-hoogte(s)	Voor-verwarmen	Toepassingen
	Tulband	160 °C (140-170 °C)	70 min.	geen	2	geen voorverwarmtijd	Gebak in een vorm, bijv. roerdeeg, gistdeeg, kaastaart, ook hoger gebak zoals kerststol
	Fruittaart op plaat*			geen			Plaatgebak van roerdeeg, gistdeeg, kruimeldeeg
	Fruittaart op plaat 1	170 °C (150-180°C)	50 min.	geen	3	geen voorverwarmtijd	met zeer vochtig fruitbeleg
	Fruittaart op plaat 2	170 °C (150-180°C)	35 min.	geen	3	geen voorverwarmtijd	met enigszins vochtig of normaal fruitbeleg
	Plaatgebak droog	170 °C (150-180°C)		geen	3	geen voorverwarmtijd	Plaatgebak van roerdeeg, gistdeeg, kruimeldeeg zonder fruitbeleg
	Brood*						
	Wittebrood	180 °C (160-190 °C)	afhankelijk van het gewicht	0,5-2 kg	3	met voorverwarmtijd	
	Grijs brood	180 °C (160-190 °C)	afhankelijk van het gewicht	1-4 kg	2	met voorverwarmtijd	
	Volkorenbrood	180 °C (160-190 °C)	afhankelijk van het gewicht	1-3 kg	2	geen voorverwarmtijd	
	Ovenschotel	180 °C (160-190 °C)	40 min.	geen	3	geen voorverwarmtijd	Ovenschotels en soufflés van rauwe groenten, aardappelen, deegwaren
	Pizza	250 °C (200-260 °C)	12 min.	geen	1	met voorverwarmtijd	Pizza van gistdeeg of kwark-olie-deeg op de bakplaat

* Deze programma's hebben onderprogramma's: selecteer er een met de draaiknop.

Tips voor de standaard ingestelde waarden:

De bakprogramma's zijn voorzien voor gebak van 500 g meel of 1 kg rauwe aardappelen of rauwe groenten.

- bij grotere hoeveelheden dient u de temperatuur wat te verlagen en de bereidingstijd te verlengen (ongeveer 10 min. per kg)
- bij kleinere hoeveelheden dient u met een hogere temperatuur iets korter te bakken.

☞ Informatie over de inschuifniveau's vindt u in de tabel op pag. 80.

Hete lucht

☞ Geen voorverwarmen nodig - bakken op verschillende niveaus tegelijk mogelijk.

Inschuifhoogten:

Eén plaat:	3e inschuifhoogte van beneden
Twee platen:	3e en 6e inschuifhoogte van beneden
Drie platen:	3e, 6e en 8e inschuifhoogte van beneden
Vier platen:	1e, 4e, 6e en 8e inschuifhoogte van beneden

- Bij het bakken van meerdere lagen plaatgebak of vormgebak moet de baktijd per bakplaat met ca. 5 tot 10 minuten worden verlengd.
- Neem de platen afzonderlijk uit de oven, afhankelijk van de bruiningsgraad.
- Bak met hete lucht op 160 °C als in uw recept geen temperatuur voor hete lucht is vermeld.
- **Belangrijk:** Bij taart met vochtig fruitbeleg is de vochtontwikkeling bijzonder hoog. Het is aanbevolen niet meer dan twee taarten tegelijk te bakken.

Boven-/onderverwarming

☞ Bakken op één niveau

- Voorverwarmen:
  Gebruik de functie „Snel opwarmen” en wacht tot dit symbool niet meer rood oplicht.
- Zwarte metalen bakvormen en bakvormen van aluminium zijn bijzonder goed geschikt.

Intensief-hetelucht

☞ Niet voorverwarmen - bakken op één niveau

- Alleen voor plaatgebak met droog beleg (bijv. kruimelkoek)

Pizzastand

☞ Bakken op één niveau

- Voor vochtig gebak
- Voor pizza: voorverwarmen
- Voor brood: voorverwarmen

Pizza bakken

☞ Kies het bakprogramma „Pizza” of het verwarmingsprogramma „Pizzastand”.

– Als u een pizzasteen (extra toebehoren) gebruikt, krijgt de pizza een bijzonder knapperige bodem. Voorverwarmtijd: minstens 30 min.!
Lees de gebruiksaanwijzing bij de pizzasteen.

Basisrecept pizza

250 g bloem, 20 g gist, 1/2 TL suiker, 1/8 l lauwwarm water, 3 EL olijfolie, zout.

Pizza op de bakplaat bakken

– De opgesomde ingrediënten tot een gistdeeg verwerken.

– Het deeg laten rijzen tot het volume verdubbeld is (ca. 30 min.).

– Daarna het deeg opnieuw een paar minuten kneden en nog eens 15 minuten laten rijzen.

– Bakprogramma „Pizza” starten, de oven verwarmt voor.

– Bakplaat invetten.
Als u kleine ronde pizza's bakt, moet u de bakplaat nu al in de oven schuiven en mee voorverwarmen.

– Het deeg uitrollen, op een bakplaat leggen, een rand vormen.

– Naar smaak en snel beleggen om te voorkomen dat het deeg vochtig wordt.

– **Kleine pizza's:** het belegde deeg op de voorverwarmde bakplaat leggen.

– Na het weerklinken van het signaal de bakplaat in de inschuifhoogte 1 schuiven.

– Na het sluiten van de deur start het programma met de baktijd van 12 minuten.

Pizza op de pizzasteen bakken

– Het pizzadeeg voorbereiden zoals boven beschreven.

– De pizzasteen op het rooster leggen en in de inschuifhoogte 1 schuiven.

– Oven met het verwarmingsprogramma „Pizzastand” op 250 °C ca. 30 min. voorverwarmen.

– Het deeg op de met meel bestoven schep leggen en snel beleggen om te voorkomen dat het vochtig wordt. De belegde pizza mag niet te lang op de schep liggen omdat het deeg anders niet meer glijdt.

– Als het voorverwarmen is beëindigd, de pizza van de schep op de hete pizzasteen schuiven.

– Met de actuele instellingen 8-12 min. bakken.

Opmerkingen bij de tabel: „Richtwaarden bakken”

In de tabel op pag. 80 vindt u voor een aantal bakproducten de vereiste temperaturen, bereidingstijden en inschuifhoogten.

- Voor de temperatuur is meestal een bereik opgegeven, daar deze afhankelijk is van de samenstelling van het deeg, de hoeveelheid en de bakvorm.
- Het is aanbevolen de eerste keer een lagere temperatuur in te stellen en pas indien nodig een hogere temperatuur te kiezen, bijv. als u het gebak bruiner wilt of als de baktijd te lang duurt.
- Als u voor een eigen recept geen concrete gegevens vindt, kunt u zich aan gelijkaardig gebak oriënteren.
- Hoogteverschillen bij het gebak kunnen tot gevolg hebben dat het gebak in het begin niet gelijkmatig bruin wordt. Verander in dat geval niet de temperatuurinstelling. Kleurverschillen verdwijnen in de loop van het bakproces.

De waarden van de bij voorkeur te gebruiken werkwijze **zijn vet gedrukt**. Lees ook de opmerkingen bij deze tabel op pag. 79!

Pâtisserie	Programme de cuisson recommandé		Chaleur tournante		Convection voûte / sole		Chaleur tournante intensive / Fonction «Pizza»		Durée de cuisson
	Niveau	Programme	Niveau	Température en °C	Niveau	Température en °C	Niveau	Température en °C	en minutes
Pâte mélangée									
Baba allemand / savarin	2		2	**150-160**	2	170-180			50-65
Cake	2		2	**150-160**	2	170-190			50-70
Gâteau de Savoie	2		2	**150-160**	1	160-180			60-70
Génoise	2		2	**150-160**	1	170-180			40-60
Fonds degénoise			3	**170-180**	2	180-200			20-30
Gâteaux aux fruits, mince	3		3	150-160	2	170-180	2	**150-160**	45-60
Biscuits			3	150	3	**170-180**			15-30
Tartes:									
Garnissage sec	3		3	150-160	3	180-190	3	**150-160**	20-35
Garnissage humide	3		3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	35-50
Pâte pétrie									
Fonds de tartes			3	170-180	2	**180-200**			25-35
Gâteaux au fromage			2	140-150	2	160-170	2	**140-150**	70-90
Biscuits			2	140-150	3	**180-190**			15-35
Tartes:									
Garnissage sec	3		3	150-160	4	180-190	3	**150-160**	25-35
Garnissage humide	3		3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Pâte à la levure									
Baba allemand / savarin	2		2	**150-160**	1	175-180			40-65
Couronne	2		2	**150-160**	2	175-180			40-50
Pain d'épices (préchauffer)	2		2	**150-160**	2	175-180			50-70
Biscuits			3	**140-150**	3	180-200			15-30
Tartes:									
Garnissage sec	3		3	150-160	4	175-180	3	**150-160**	30-40
Garnissage humide	3		3	160-170	2	170-180	3	**160-170**	30-50
Pâte à biscuit									
Génoise			3	150-160	3	**175-180**			30-40
Roulé (préchauffer)			3	170-180	3	**180-200**			12-25
Gâteaux à base de blanc d'oeuf									
Meringues			3	**80-90**	3	100-120			80-120
Biscuits de Noël (étoiles)			3	**100-120**	3	120-140			20-40
Macarons			3	**100-120**	3	120-140			20-50
Autres types de pâte									
Pâte feuilletée			3	**170-180**	3	190-210			15-30
Pâte feuilletée à la levure			3	**170-180**	3	190-210			30-40
Pâte feuilletée au fromage blanc			3	**160-180**	3	180-200			30-40
Pâte à choux			3	**170-180**	3	190-210			30-40
Pâte à l'huile et au fromage blanc			3	**150-160**	3	170-180			30-40
Gâteau au miel			3	**140-150**	3	170-180			20-35
Pain et pizza									
Levain et pain à la levure: (Préchauffage: 230 °C, Précuisson: 10 Min. à 230 °C)	2				2	180	2	**160**	50-80
Pain à la levure / pain blanc (préchauffer)	2		2	**180**	2	200	2	180	30-60
Petits pains salé, bretzels (Préchauffage: 230 °C)			3	**200**	3	220			15-20
Pizza (Préchauffage: 250 °C)	1						1	**250**	8-12

Grillen

Alleen met gesloten ovendeur grillen!

☞ Voor kleine hoeveelheden: verwarmingsprogramma ▭ of voor grote hoeveelheden: verwarmingsprogramma ▭ instellen.

☞ De standaard ingestelde temperatuur is ideaal voor kleinere en middelgrote stukken vlees. Bij groter gebraad is het beter als u een temperatuur tussen 200 en 250 °C kiest om te vermijden dat het gebraad verbrandt.

– Verwarmingsprogramma ▭ of ▭ kiezen.
– Oven 5 min. voorverwarmen.
– Het te grillen gerecht op het braadrooster leggen.
– Druippan in de inschuifhoogte 1 of 2 van beneden, braadrooster in de inschuifhoogte volgens tabel schuiven.
– Ovendeur sluiten.

Richtwaarden grillen

Plat	Niveau	Gril		Gril grande surface	
		1ère face	2ème face	1ère face	2ème face
		en minutes			
Côtelettes / Escalopes de porc	7	10-12	8-10	14-15	8-10
Filet de porc	6	10-12	8-10	14-16	10-12
Saucisses	6	8-10	6-8	12-15	10-12
Brochettes	5	9-11	7-8	15-20	10-12
Fricadelles (boulettes)	5	8-10	6-8	10-15	10-12
Steak filet de bœuf	7	4-6	3-5	6-7	4-6
Tranches de foie	7	3-4	2-3	4-5	3-4
Escalopes de veau	6	5-7	4-5	7-8	5-6
Steak de veau	6	8-10	7-8	10-12	8-9
Côtelettes de mouton	6	8-10	6-8	10-11	7-8
Côtelettes d'agneau	6	7-8	6-7	9-11	6-9
Demi-poulet	4	18-20	10-12	22-24	12-15
Filet de poisson	7	6-7	4-5	10-12	7-8
Truites	5	5-7	4-6	8-11	7-10
Toasts	6	2-3	2-3	4-6	2-3
Toasts garnis (croque-monsieur)	5	6-8		6-8	

Ontdooien en laten rijzen ▭

Ontdooien

☞ Kies het programma „Ontdooien en bereiden" ▭ met een temperatuur van max. 35 °C voor gevoelige levensmiddelen zoals boter of slagroomtaarten.
Kies voor hogere temperaturen hete lucht ▭.

☞ Bij kant-en-klare producten dient u zich aan de gegevens van de fabrikant te houden.

– Het diepgevroren product zonder verpakking in een schotel of op een bord op het rooster in de 4e inschuifhoogte van beneden plaatsen.
– Kies ▭ of ▭ en stel de temperatuur in.

Laten rijzen:

☞ Ideaal voor het rijzen van gistdeeg.

– Kies het verwarmingsprogramma ▭ en een temperatuur van 35 °C.

Wecken

⚠ **Opgelet!** Gebruik bij glazen met twist-off®-sluiting geen reeds gebruikt deksel. De glazen kunnen anders eventueel bij herhaald gebruik barsten!

☞ Geschikt zijn traditionele weckglazen met rubberring en glazen deksel of in de handel verkrijgbare glazen met twist-off®-sluiting (alleen met een nieuw deksel).
Metalen blikken zijn niet geschikt.

☞ Giet geen water in de druippan! Er zou zeer veel waterdamp ontstaan, die bij het openen van de oven deur in één keer ontsnapt. Plaats een kopje met water in de druippan, niet op de bodem van de oven!

☞ Kies de pizzastand ▭.

■ Alleen verse levensmiddelen gebruiken en volgens de gebruikelijke recepten voorbereiden.

■ Max. 6 weckglazen à 1 liter wecken.

■ Alleen glazen met dezelfde hoogte gebruiken, met dezelfde inhoud driekwart vullen.

■ De glazen mogen elkaar niet raken.

– De druippan in de 2e inschuifhoogte van beneden schuiven.
– 1 kopje met water in de druippan plaatsen.
– Pizzastand ▭ op 160 °C instellen en het weckproces observeren.
Na ca. 10 tot 20 minuten (bij 1l-glazen) begint de vloeistof in de eerste glazen te parelen, meestal eerst in het glas rechts voor.

Fruit

– Dan de oven uitschakelen en de glazen nog 30 min. (bij gevoelig fruit zoals aardbeien ca. 15 min.) in de gesloten oven laten staan.

Groenten en vlees

– Als de vloeistof parelt de oven op 100 °C verlagen en de glazen nog 30-60 min. laten doorkoken.
– Dan de oven uitschakelen en de glazen nog 30 min. in de gesloten oven laten staan.

Overzicht van de verwarmingsprogramma's

☞ Een overzicht van de braad- en bakprogramma's vindt u onder „Overzicht van de braadprogramma's" op pag. 75 en „Overzicht van de bakprogramma's" op pag. 78.

Symbool	Benaming	Standaard ingestelde temperatuur (instelmogelijkheid)	Inschuifhoogte(n)	Toepassingen
	Grote grill	290 °C	Rooster op 6	grillen van grote hoeveelheden
	Grill	290 °C	7	grillen van kleine hoeveelheden
	Boven-/onder-verwarming	175 °C	3	voorverwarmen, bakken van biscuit en vochtig gebak
	Boven-verwarming	220 °C	6	gratineren
	Onder-verwarming	180 °C	1	voorbakken van zeer vochtig gebak
	Braadgrillen	160 °C	3	braden van vlees, vis, gevogelte
	Pizzastand	160 °C	1	bakken van brood, pizza en vochtig gebak, wecken.
	Intensief-hetelucht	160 °C	3	bakken van plaatgebak met droog beleg (bijv. kruimelkoek), intensief braden van groot gebraad en groot gevogelte, zoals gans en kalkoen.
	Hete lucht	160 °C	3	voor het bakken, braden, bereiden op meerdere niveaus.
	Ontdooien t Laten rijzen	0-35°C	2	ontdooien van roomtaarten, gevogelte Laten rijzen van gistdeeg

De kookwekker

☞ De weergave van de kooktijd heeft **voorrang boven alle ander weergaves**. Ook als de oven loopt ziet u in het tekstveld de kooktijd!

☞ De kookwekker is een zuivere herinneringsfunctie, hij schakelt de oven niet uit!

☞ Als er van tevoren een programma werd gekozen, dan licht de toets niet op aangezien de kookwekker generlei invloed op de afloop van een programma heeft. U kunt de kookwekker niettemin gebruiken.

– Raak de toets aan. Het symbool knippert groen/rood en in het tekstveld verschijnt <Kookwekker>.

– Stel met met de draaiknop de gewenste tijdsduur in minuten in.
In het tekstveld ziet u de tijdsduur en in het veld van de tijd de berekende aflooptijd als tijdstip.

– Bevestig met OK: De timer start.

Na afloop van de ingestelde tijd weerklinkt een signaal; u kunt het afzetten door op OK te drukken.

☞ U kunt de aflopende tijd wijzigen door de toets opnieuw aan te raken en met de draaiknop op de gewenste tijd in te stellen.

De kinderbeveiliging

De kinderbeveiliging beschermt de oven tegen onopzettelijk verstellen en biedt een extra bescherming voor kleine kinderen.

Als de kinderbeveiliging **actief is, dan kan de oven alleen uitgeschakeld worden**. Het is niet mogelijk om de opgegeven waarden te wijzigen of om de oven in te schakelen.

Activeren/deactiveren van de kinderbeveiliging

Raak de tiptoets met het symbool „⊸". In het tekstveld leest u <Kinderslot - <...>+>. Na korte tijd verschijnt in het tekstveld de status van de kinderbeveiliging: <Uit> of <Aan>.

Activeren van de kinderbeveiliging

– Draai de draaiknop naar **rechts** tot in het tekstveld <Aan> verschijnt.

– **Bevestig met** OK! De kinderbeveiliging is nu ingeschakeld.

Deactiveren van de kinderbeveiliging

– Draai de draaiknop naar **links** tot in het tekstveld <Uit> verschijnt.

– **Bevestig met** OK! De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld.

Instellen van de speciale functies

Overzicht van de speciale functies

Taalkeuze	De in het tekstveld gebruikte taal kan gekozen worden.

Instelbare speciale functies:

Demomodus	Alleen toegankelijk voor de Küppersbusch klantendienst!
Geheugenfunctie 1 en 2	**Geheugenfunctie 1:** Na 20 minuten bedrijf zonder automatisch uitschakelen weerklinkt om de 10 minuten een signaal dat bevestigd moet worden. Bij het bereiken van de max. bereidingstijd wordt de oven uitgeschakeld. **Geheugenfunctie 2:** Na 20 minuten bedrijf zonder automatisch uitschakelen weerklinkt om de 10 minuten een signaal dat bevestigd moet worden. Als er niet wordt bevestigd, dan wordt de oven na nog eens 5 minuten bedrijf uitgeschakeld.
Ecofunctie	Bij geactiveerde ecofunctie wordt bij uitgeschakelde oven ook het display van de klok uitgeschakeld en het stroomverbruik tot een minimum gereduceerd.
Maximale bereidingstijd	Na deze ingestelde tijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld (veiligheidsuitschakeling). standaard instelling: 6 uur minimaal mogelijk: 2 uur, maximaal mogelijk: 28 uur, evenwel wordt hier in de periode tussen 6 uur en max. bereidingstijd de temperatuur tot 120 °C teruggebracht.

☞ De speciale functies kunnen **binnen de eerste minuten na een netonderbreking** (netstekker eruit trekken of zekering uitschakelen) gewijzigd worden **voordat u voor de eerste keer de „Aan”-toets I aanraakt!**

1. Taalkeuze

– Na de netonderbreking wacht u tot in het display <Nederlands ok> verschijnt. **Al naargelang standaard instelling ziet u in plaats van „Nederlands” ook een andere taal.**

– Kies met de draaiknop de door u gewenste taal als deze niet reeds getoond wordt.

– Bevestig met [OK].

2. Keuze „Speciale functies” activeren

– Na de taalkeuze de **tiptoets „Kinderbeveiliging”** ⊸ aanraken. In het tekstveld verschijnt <Speciale functies kiezen ok>.

– Draai de draaiknop naar rechts tot de gewenste functie kan worden gekozen. Raak de tiptoets [OK] aan.

U kunt meerdere speciale functies na elkaar instellen.

3a. Geheugenfunctie 1 en 2

Tekstveld toont: <Geheugenfunctie ok>.

– Raak de tiptoets [OK] aan.

– Draai de draaiknop in de gewenste stand: <Geheugenfunctie uit ok>, <Geheugenfunctie 1 ok> en <Geheugenfunctie 2 ok>.

– Bevestig de keuze met [OK].

3b. Ecofunctie aan-/afzetten

Tekstveld toont: <Ökofunctie ok>

– Raak de tiptoets [OK] aan.
In het tekstveld verschijnt <Ökofunctie uit> of <Ökofunctie aan>.

– Om de ecofunctie te activeren draait u de draaiknop met de klok mee op <Ökofunctie aan>, om ze te deactiveren naar links op <Ökofunctie uit>.

– Bevestig de keuze met [OK].

3c. Maximale bereidingstijd

Tekstveld toont: <max. bereidingstijd 6h ok>

– Raak de tiptoets [OK] aan en stel met de draaiknop de gewenste maximale bereidingstijd in.

– Bevestig de keuze met [OK].

4. Keuzemodus beëindigen

– Draai de draaiknop met de klok mee tot in het tekstveld <Keuze beëindigen ok> verschijnt.

– Bevestig met [OK].

Schoonmaak en onderhoud

Lees eerst dit hoofdstuk volledig door voor u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Met de juiste reiniging en regelmatig onderhoud kan het jarenlang mooi en schoon blijven. We hebben hier instructies samengesteld hoe u de verschillende oppervlakken behoedzaam maar grondig kunt schoonmaken en onderhouden.

Voor alle oppervlakken

⚠ Stoom- en/of drukreinigingsapparaten mogen niet worden gebruikt om het apparaat schoon te maken! Het apparaat kan zodanig worden beschadigd dat er voor u **levensgevaar** bestaat.

⚠ **Gevaar voor verbranding!** Laat het apparaat afkoelen tot het ten minste lauwwarm is, vooraleer u het schoonmaakt.

⚠ Volg de gebruiksaanwijzing van alle schoonmaakproducten.

Maak het apparaat telkens na gebruik schoon. Niet verwijderde verontreinigingen kunnen vastbranden als het apparaat weer heet wordt; deze verkorstingen zijn vaak niet meer restloos te verwijderen.

Maak de oppervlakken bij lichte verontreiniging schoon met een doek, een zachte borstel of zachte spons en warm water met wat afwasmiddel. Spoel altijd met zuiver water, zodat er geen resten van schoonmaakproducten achterblijven en verkleuring of vlekken veroorzaken. Vervolgens droogwrijven.

☞ Voor sterkere verontreinigingen vindt u in de volgende punten instructies voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

☞ VSR O-FIX-C is ideaal om vitrokeramiek, email en de gecoate binnenkant van de deur schoon te maken. Dit reinigingspoeder is verkrijgbaar bij de KÜPPERSBUSCH klantenservice.

Maak in geen geval schoon met

- agressieve of blekende schoonmaakproducten die bijv. actieve zuurstof, chloor of bijtende stoffen bevatten.
- krassende schoonmaakproducten zoals schuurmiddelen, staalwol, ingezeepte staalwol, harde borstels, metalen sponsjes, plastic sponsjes of sponsjes met een krassend oppervlak (schuurkant).

Verkorstingen verwijderen

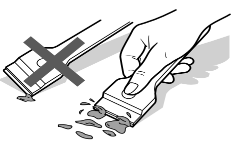
Sterkere verkorstingen moeten eerst worden ingeweekt - het best met een natte doek. Daarna kunnen ze makkelijker verwijderd worden.

Het gebruik van de reinigingsschraper

⚠ Opgelet, gevaar voor snijwonden! Het mes van de reinigingsschraper is zeer scherp.

Houd de reinigingsschraper altijd plat en schuif de verkorstingen weg.

⚠ Kras niet met de hoek van de schraper en let erop dat u pakkingen niet met de hoek beschadigt.



Gebruik van ovenspray - instructies

⚠ Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. Aluminium wordt door ovenspray beschadigd, net zoals gelakte vlakken en kunststof!

⚠ Spuit niet in de ventilatoropening in de achterwand! De ökotherm®-katalysator wordt bij contact met ovenspray vernield.

Omwille van het milieu is het aanbevolen helemaal geen ovenspray te gebruiken. Als u ze toch wilt gebruiken, spuit er dan alleen het interieur en geëmailleerde bakplaten mee in.

Email

Oveninterieur, front, bakplaten, druippan

Sommige plastic sponsjes met schuurkant mogen worden gebruikt. Een aantal producten bevat echter in de schuurkant ingewerkte korreltjes, die krassen veroorzaken.
Voorzichtig op een onopvallende plaats proberen!

☞ Een reinigingsschraper voor keramische vlakken is goed geschikt om grove verontreinigingen te verwijderen.

☞ Voor een grondige reiniging adviseren we VSR O-FIX-C. Ovenspray mag worden gebruikt.

Roestvrij staal

Roestvrijstalen deurfront, bedieningspaneel, telescopisch railsysteem (toeb. 601), backmobil (toeb. 600A)

⚠ Roestvrij staal is bijzonder gevoelig voor krassen!
Gebruik geen reinigingsschraper!

⚠ Kalk-, vet- en zetmeelresten meteen verwijderen, anders ontstaan er vlekken!

Het schoonmaken kan met een schoonmaakproduct voor roestvrij staal gebeuren.

Wij adviseren één keer per week het roestvrijstalen oppervlak met een gebruikelijk onderhoudsproduct voor roestvrij staal te behandelen. Zo ontstaat een beschermlaag, die het roestvrijstalen vlak tegen verkleuringen beschermt.

Glas

Binnenkant van de deur - gecoat glas

⚠ Het is niet aanbevolen ovenspray te gebruiken omdat bij regelmatig gebruik het gecoat oppervlak van het glas kan worden vernield.

Een reinigingsschraper voor keramische vlakken is goed geschikt om grove verontreinigingen te verwijderen.

☞ Voor een grondige reiniging adviseren we VSR O-FIX-C of glasreiniger.

Deurfront, bedieningspaneel

☞ Maak het **ovenfront** alleen met warm water en wat afwasmiddel, een doek of een zachte spons schoon. Glasreiniger mag worden gebruikt.

Aluminium

Deurranden en deurgreep in aluminiumdesign, bakplaat (toeb. 543)

⚠ Aluminium is bijzonder gevoelig voor krassen en wordt door ovenspray aangetast!
Gebruik geen reinigingsschraper!

Deurpakking

☞ De deurpakking dient bij het schoonmaken van de oven te worden uitgehaakt, om te vermijden dat het vuil zich onder de pakking verzamelt. Zie „Deurpakking vervangen” op pag. 87.

Indien nodig kan ze met afwasmiddel of in de vaatwasser worden schoongemaakt.

Knoppen

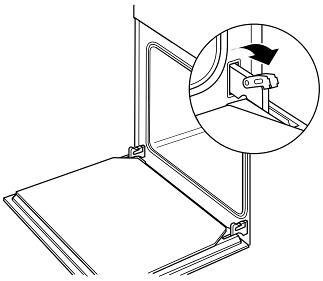
Maak de knoppen alleen met warm water en wat afwasmiddel, een doek of een zachte spons schoon.

Ovendeur verwijderen en monteren

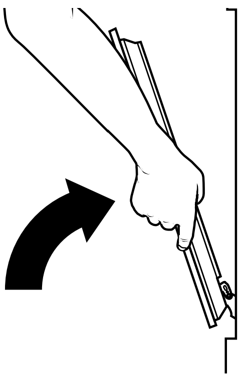
Ovendeur verwijderen

– Ovendeur volledig openen.

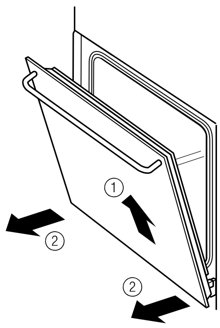
– De beugels aan de deurscharnieren naar voren klappen.



– De ovendeur met beide handen aan de zijkant vastnemen en bijna volledig sluiten.



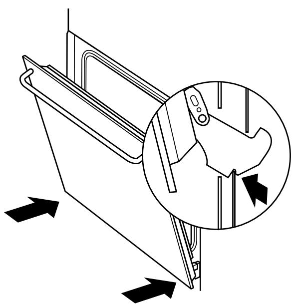
– Til de deur lichtjes op en trek de scharnieren naar voren uit de deuropeningen.



Ovendeur inzetten

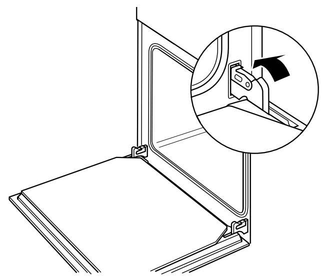
– De ovendeur met beide handen aan de zijkant vastnemen en de scharnieren in de overeenkomstige openingen in de oven schuiven. Het scharnier klikt vast.

– De ovendeur langzaam helemaal openen.



– De beugels aan de deurscharnieren weer terugklappen.

– De ovendeur sluiten.



Zijrooster verwijderen en monteren

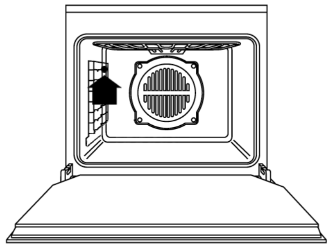
Zijrooster verwijderen

– Gemak uit de steunen, die hen vrijgeven van de bout.

– Houder bakplaat/rooster uit de oven nemen.

Monter les grilles latérales

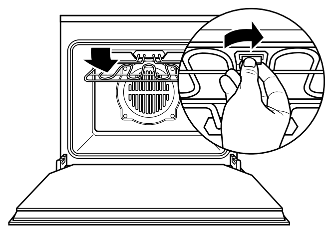
– Plaats de steunen en pas in de bout.



Verwarmingselement neer-/opklappen

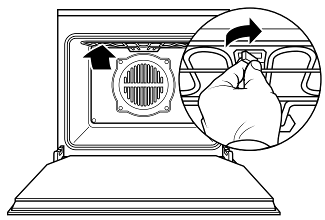
Verwarmingselement (bovenverwarming/grill) neerklappen

– Vergrendeling openen en verwarmingselement neerklappen.



Verwarmingselement opklappen

– Verwarmingselement opklappen **en met de vergrendeling weer sluiten.**



ökotherm®-katalysator regenereren

De ökotherm-katalysator bouwt bij hete luchtbedrijf de vetpartikels en geuren af die ontstaan bij het braden. Meestal is de reinigingskracht van de katalysator ruimschoots voldoende. In zeldzame gevallen, als u zeer intensief grote porties braadt, kan het gebeuren dat er zich eens vetpartikels afzetten op de katalysator. Als u de volgende keer hete lucht gebruikt, bijv. bij het bakken van een pizza, wordt deze hoeveelheid geleidelijk afgebouwd.

Als u het gevoel heeft dat de reinigende werking van de katalysator afgenomen is (als het bijv. sterk ruikt), dan kunt u hem regenereren, dus de vetafzettingen doelgericht verwijderen:

– Kies het programma Hete lucht.

– Raak vervolgens de tiptoets Snel opwarmen aan

– Temperatuur op 200 °C zetten en bereidingstijd instellen op 60 min.

– Raak de tiptoets OK aan.

Als iets niet functioneert

⚠ Reparaties mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd.

Een aantal storingen kunt u zelf verhelpen. Controleer eerst of u geen bedieningsfout hebt gemaakt. Reparaties tijdens de garantieperiode zijn niet kosteloos als het probleem aan een bedieningsfout te wijten is of als u één van de volgende instructies niet hebt nageleefd.

Wat te doen als...

... noch tiptoetsen noch verlichting werken?

Controleer: Is de netstekker ingestoken? Is de huishoudzekering in orde? stroomuitval?

... één tiptoets of meerdere niet op aanraken reageert, de verlichting echter kan worden ingeschakeld?

Mogelijke oorzaak: De tiptoetsen passen zich in hun aanraakgevoeligheid voortdurend aan aan de omgevingsvoorwaarden. Door ongunstige omstandigheden, bijv. als u er langere tijd tegen leunt, kan het enkele minuten duren voordat de tiptoetsen weer reageren.
Wacht ca. 15 min. of schakel de zekering uit en weer aan. Herhaal het proces ev. nog een keer!
De toetsen hebben zich aangepast en reageren nu weer op aanraking.

... ook na tweemaal uit- en inschakelen van de zekering één tiptoets of meerdere niet op aanraking reageren?

Mogelijke oorzaak: Tiptoets of onderdeel is defect.
Pas als de toetsen na twee keer uit- en inschakelen van de zekering niet reageren schakelt u de zekering weer uit en brengt u de klantenservice op de hoogte.

... in het tekstveld <Apparaat in demomodus> staat en de oven niet opwarmt?

Laat de demomodus door de klantenservice deactiveren!

... het deurglas gebroken is?

Schakel de oven uit en laat de deur door de klantendienst vervangen.

... de deurpakking beschadigd is?

Vervang de deurpakking. (zie pag. 87) Gebruik de oven niet met beschadigde pakking!

...de ovenverlichting defect is?

De oven kan ook zo worden gebruikt. Vervang zo snel mogelijk de halogeenlamp - bij afgekoelde oven - zie „Een halogeenlamp vervangen").

...er een terkere geurvorming ontstaat?

Regenereer de ökotherm®-katalysator (zie pag. 85)

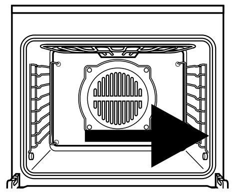
... er een sterke azijngeur bij de bereiding ontstaat?

Als u een gerecht met alcohol of gist in de oven bereidt, ontstaat er bij de programma's die hete lucht gebruiken een azijngeur. Als deze geur u stoort, gebruik dan een programma dat de ventilator niet gebruikt, bijv. boven-/onderverwarming.

... bij fruitsap- of eiwitvlekken op geëmailleerde onderdelen?

Het gaat maar om een onschuldige verandering van het email die niet meer ongedaan kan worden gemaakt.

Typeplaatje



Als u de klantenservice nodig hebt of als u reservedelen bestelt, vermeld dan de gegevens op het typeplaatje.

Het typeplaatje van de oven bevindt zich rechts aan de zijkant en is zichtbaar als de ovendeur wordt geopend.

– Noteer deze gegevens voor eventuele vragen aan onze klantenservice.

Fabricagenummer oven																

Modelnaam oven																

Onderhoud

Een halogeenlamp vervangen

⚠ **Opgelet!** De halogeenlampen worden bij langdurig gebruik zeer heet. De lampen dienen daarom in afgekoelde toestand te worden vervangen.

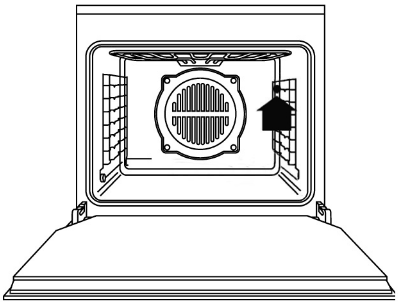
⚠ Vervang halogeenlampen alleen door lampen van hetzelfde type. Nieuwe halogeenlampen zijn bij de KÜPPERSBUSCH klantenservice verkrijgbaar.

☞ Neem de halogeenlampen niet met blote handen vast. Vingerafdrukken branden zich in het lampglas vast en reduceren de lichtsterkte en de levensduur van de lampen.

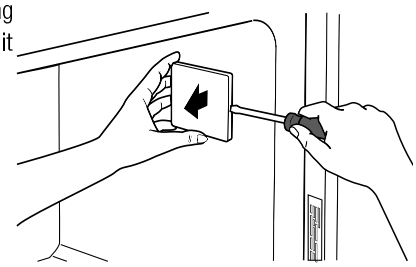
⚠ Als de glazen afdekking vast zit (dus niet meteen loskomt, bijvoorbeeld door vervuiling na langer gebruik) kan het bij het eruit lichten gebeuren dat er glas afspringt. Houd bij het eraf lichten dan een doek over de glazen afdekking om splinters op te vangen.

Gloeilamp vervangen:

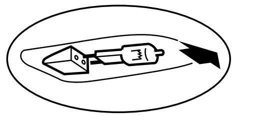
– Gemak uit de steunen, die hen vrijgeven van de bout.



– Voorzichtig de glazen afdekking met een schroevendraaier eruit drukken.



– Trek de halogeenlamp uit de fitting.



– Zet de nieuwe halogeenlamp **met behulp van een doek** (bijv. een papieren zakdoek) in.
– Glazen afdekking weer op zijn plaats drukken.
– Houder bakplaat/rooster weer vastschroeven.

Deurpakking vervangen

⚠ Gebruik de oven niet met een defecte of ontbrekende deurpakking!

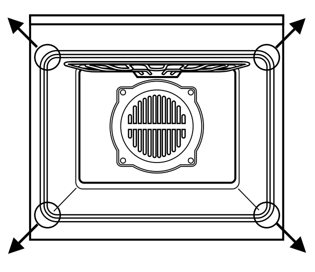
Als de dichting stuk is of niet meer kan worden schoongemaakt, moet ze worden vervangen. Een nieuwe pakking is via de KÜPPERSBUSCH klantenservice verkrijgbaar.

De pakking uithaken

– Trek voor het uithaken elke hoek voorzichtig naar buiten.

De nieuwe pakking inzetten

– Haak de hoeken één na één in het ovenfront in.
Let erop dat u de haken niet verbuigt!



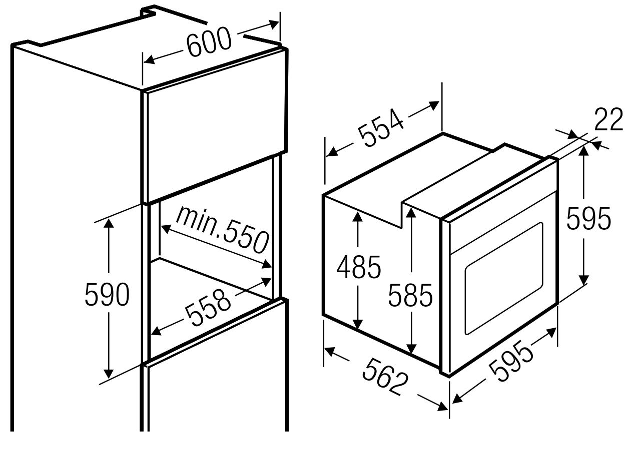
Montage-instructies voor gespecialiseerd personeel

- Alleen KÜPPERSBUSCH-inbouwkookplaten zijn voor het gebruik boven een KÜPPERSBUSCH-inbouwoven ontworpen en goedgekeurd. Andere kookplaten mogen niet worden gebruikt.
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij aansluiting, reparatie en vervangen van de ovenlamp het apparaat stroomloos maken. De geaarde stekker uit de contactdoos trekken of de zekering uitschakelen.
- Bij het ingebouwde apparaat mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het apparaat wordt met stekker geleverd en mag alleen op een reglementair geïnstalleerde, geaarde contactdoos worden aangesloten. De installatie van een contactdoos of het vervangen van de aansluitkabel mag alleen door een elektrotechnicus worden uitgevoerd, waarbij de geldende voorschriften moeten worden nageleefd.
- Als de stekker na het inbouwen niet meer bereikbaar is, moet, om aan de geldende veiligheidsvoorschriften te voldoen, op de plaats van installatie een scheidingsinstallatie voor alle polen met een contactafstand van ten minste 3 mm aanwezig zijn.
- De geaarde contactdoos moet buiten de inbouwruimte liggen.
- De inbouwkast voor de oven moet tot 90 °C temperatuurbestendig zijn. Dat geldt in het bijzonder voor fineer, kantstukken, kunststofoppervlakken, lijm en lak. De aangrenzende meubelfronten moeten tegen een temperatuur van ten minste 70 °C bestand zijn.
- Het apparaat moet in elk geval horizontaal op een effen, stevige plank worden ingebouwd. De plank mag niet doorbuigen.
- Is het meubel niet aan de muur bevestigd, met een gebruikelijk hoekijzer vastschroeven.

Elektriciteit

Aansluiting	gebeurt via de stekker in een contactdoos.
Totaal vermogen	bij 230 V: 3,5 kW, bij 235 V: 3,6 kW
Aansluitwaarden	230 - 240 V, 50 Hz
Zekering	16 A

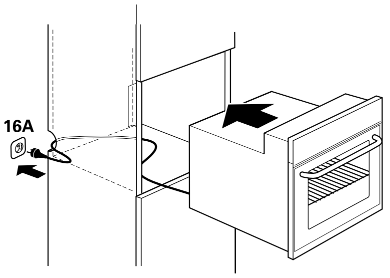
Inbouwmaten



Apparaat inbouwen:

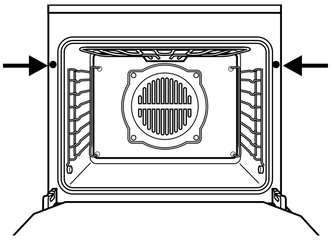
– Stekker in de contactdoos steken.

– Het apparaat volledig in de kastopening schuiven. Daarbij de aansluitkabel van het apparaat niet inklemmen!



Apparaat bevestigen:

– De ovendeur openen en het apparaat met de meegeleverde schroeven - schuin inzetten - van binnen naar buiten aan het kastelement vastschroeven.



Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 01 80 - 5 25 65 65
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:
Montag bis Donnerstag von 7^{30} Uhr bis 18^{00} Uhr
Freitag von 7^{30} Uhr bis 17^{00} Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50
Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:
Montag bis Freitag von 8^{00} Uhr bis 17^{00} Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problemes oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

DIMPORTANT INSTRUCTION

1. Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3. Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
5. User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
7. Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
9. Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
10. Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
11. Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
12. Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind.Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reperatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz. Dabei behalten wir uns für den Fall der Ersatzlieferung die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsentschädigung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über den Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

Gelsenkirchen im April 2003 KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

Küppersbusch Ges.m.b.H.
Eitnergasse 13, 1231 Wien, Telefon: 01 / 8 66 80-0, Telefax: 01 / 8 66 80 72
www.kueppersbusch.at · e-Mail: verkauf@kueppersbusch.at

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK